

EL ADELANTADO DE SEGOVIA

Director: FERNANDO GANUZA LAITA
Edita: "El Adelantado de Segovia, S.L."

Diario de la mañana fundado en 1901 por Don Rufino Cano de Rueda
San Agustín, 3 + 40001 Segovia. Telf. 43 72 61 (cuatro líneas) + Fax 44 24 32
D.L.: SG.7 - 1958. Precio: 90 pesetas

Martes 24 de octubre de 1995
Año XCV.— Núm. 29:232



Felipe González. TELEFOTO EFE

González asegura que el PSOE ganará las próximas elecciones generales

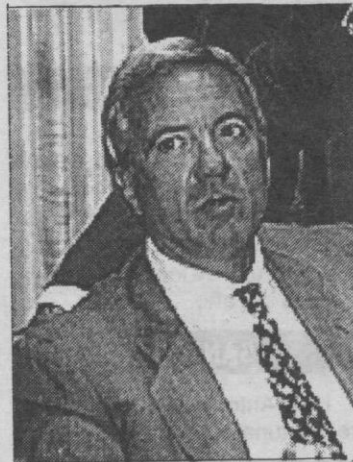
El presidente del Gobierno, Felipe González, está convencido de que los socialistas ganarán las próximas elecciones legislativas de marzo y que presentarán el mismo proyecto de Presupuestos Generales del Estado. Así lo declaró ayer durante una rueda de prensa en las Naciones Unidas, durante la cual dio por hecho que la oposición rechazará el proyecto de ley de Presu-

puestos planteado por su Gabinete, que hoy empieza a debatirse en el Congreso. Aún así, descartó que la derrota en la votación de los Presupuestos origine la disolución de las Cortes, por entender que el sentido de ese rechazo no es el de una moción de censura encubierta.

Felipe González respondió con un irónico "qué le vamos a hacer" cuando fue preguntado

por las encuestas que le otorguen la primera plaza entre los posibles candidatos de su partido ante unas elecciones y añadió que ese tipo de estudios de opinión "no hay que tomarlos demasiado en consideración". En esta línea, agregó que "no tengo respuesta" a la pregunta de si será el cartel electoral del PSOE en marzo.

(Pág. 14)



José Barrionuevo. TELEFOTO EFE

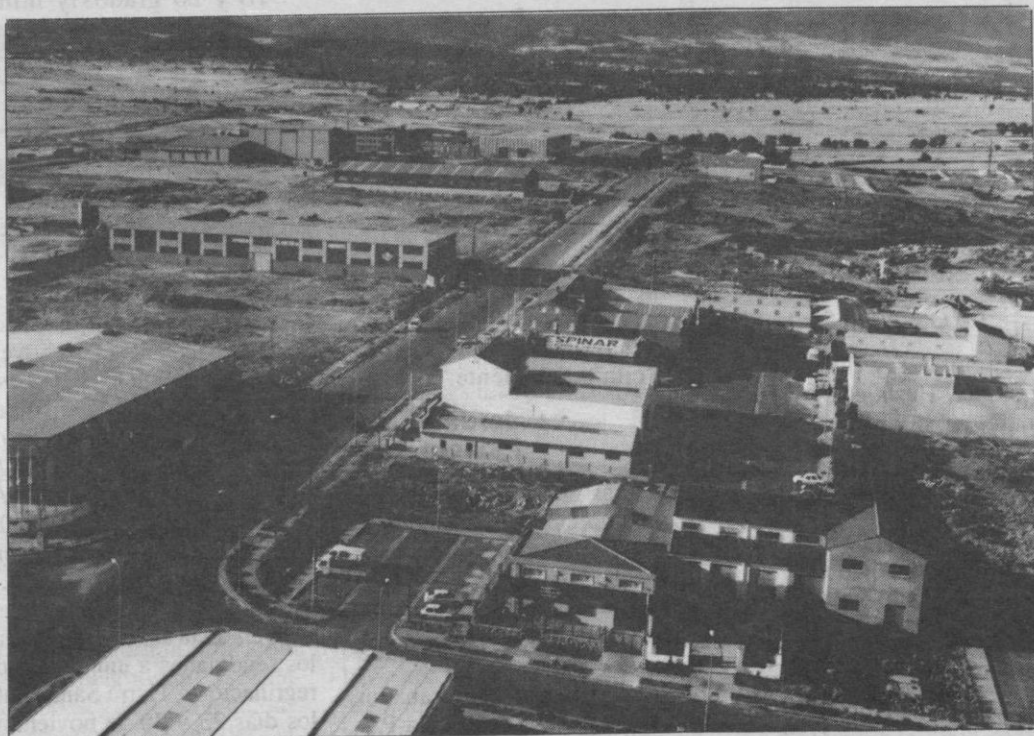
Barrionuevo pensará si abandona la Comisión Constitucional

El diputado socialista José Barrionuevo anunció ayer que reflexionará en los próximos días sobre la petición de dimisión como presidente de la Comisión Constitucional del Congreso por parte de los representantes del Partido Popular e Izquierda Unida en la misma. Gabriel Cisneros, del PP, y Diego López Garrido, de IU, comunicaron a Barrionuevo que había perdido la confianza de sus grupos parlamentarios, ante lo que el diputado aseguró que trasladará esos puntos de vista, así como el resultado de su reflexión personal, a la dirección del Grupo Socialista, para que tome una decisión al respecto.

Como había anunciado, el Partido Nacionalista Vasco no asistió a la comisión ni irá mientras esté presidida por Barrionuevo. CiU no intervino en esta polémica.

Por otra parte, el PP e Izquierda Unida acusaron al presidente del Senado, Juan José Laborda, de dilatar los plazos para que pueda iniciar sus trabajos la comisión de investigación sobre los GAL.

(Pág. 13)



La mayoría de los trabajadores segovianos ya saben cuánto subirán sus sueldos este año. A.S.

A falta de los convenios de hostelería y de comercio

La subida salarial media en Segovia se sitúa en el 4%

La subida salarial media en Segovia se sitúa este año en torno al 4% cuando se ha alcanzado ya un acuerdo en todos los sectores, a excepción de hostelería y de comercio.

La negociación colectiva de este año está cerrada a falta sólo de que se llegue a un

acuerdo en dos de los sectores más importantes: comercio y hostelería.

Ambas patronales deben responder en los próximos días a las plataformas de convenios que les remitieron los sindicatos, aunque es previsible que los salarios suban también alrededor de un 4%. (Pág. 8)

Concejales de Navas de Oro denuncian una posible lluvia ácida en la zona de pinares

Los concejales independientes de Navas de Oro han denunciado la posible lluvia ácida en la comarca de pinares con la puesta en marcha de un cogenerador eléctrico similar al que la Comisión de Urbanismo prohibió en Burgomillado (Carrascal del Río).

Estos ediles, que forman el grupo de oposición municipal, señalaron que ya están observando la muerte de algunos pinos de la zona, donde existe una importante masa forestal.

En cualquier caso, reconocieron que el proyecto de instala-

ción del nuevo grupo electrógeno, actualmente en información pública, supondrá un ahorro en el volumen de fuelóleo consumido.

Además, aprovecharon para criticar la actitud del alcalde (PP) del municipio y la ampliación concedida a la Compañía Minera del Río Pirón. Aseguraron también que había cometido irregularidades como la contratación de la hija de su mejor amigo y su postura para evitar que a los plenos acudan los vecinos.

(Pág. 9)



FERNANDO PEÑALOSA

El cogenerador ha sido solicitado por la Cía. Minera del Río Pirón.

AL DIA

4 La Asociación de Estudiantes de Segovia aboga por el diálogo en el conflicto de Publicidad.

5 El centro de hemodiálisis cubrirá la atención a los enfermos renales en cinco años.

6 IU entiende que el Plan de San Lorenzo "es un proyecto especulativo".

16 Los comunistas se unen a Berlusconi para derribar al Gobierno de Dini.

17 Clinton y Yeltsin alcanzan un acuerdo de cooperación en Bosnia.

El Señorío de Enrique IV
PALAZUELOS DE ERESMA
CHALETES UNIFAMILIARES DE ALTA CALIDAD
PARCELA 200 m2, 4 DORMITORIOS
JARDIN, GARAJE
16.500.000 PTAS
REF 599
SOL
C/San Agustín, 9
44 43 32

Martes
24
octubre

CALENDARIO

PARA HOY:

Van 297 días, faltan 68.
Sol: De 7,35 a 18,23.
Luna: De 07,45 a 18,42.
Luna nueva a las 5,36 en Li-
bra. Hoy uno de los dos días más
iguales del año.

SANTORAL

Hoy: Antonio M^a Claret, Jena-
ro, Fortunato, Marcos, Poncia.

FARMACIA DE GUARDIA

HOY: Segovia: Hernanz
Cano, Puente de San Lorenzo,
nº 5.

ADEMAS

Festividad de
San Frutos

Horario de misas en la
Catedral con motivo de la
festividad de San Frutos: A
las 9,00, 10,00 y 11,00 ho-
ras misas rezadas. A las
12,00 horas misa solemne
presidida por el obispo de la
Diócesis y concelebrada
por los cabildos de Avila y
Segovia, precedida por la
interpretación del villanci-
co de San Frutos.

Actos organizados por
el Ayuntamiento y la co-
fradía del santo. Hoy a
partir de las 23,00 horas
pasacalles de dulzaina y
tamboril, seguidamente en
la puerta de la Catedral mi-
lagroso paso de la hoja, de-
gustación de las tradiciona-
les sopas del santo y velada
festiva.

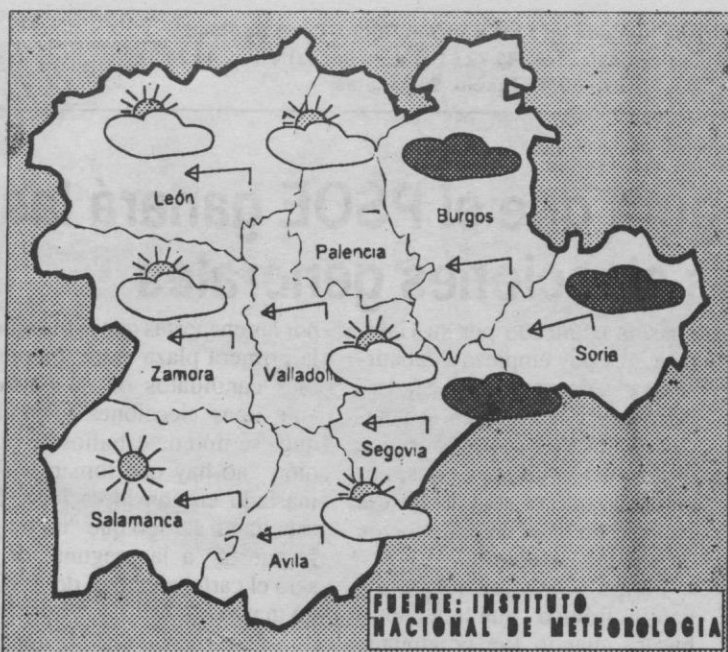
El día 25, tras la misa y
villancico, en el kiosco de
la Plaza Mayor lectura del
romance del santo eremita
y actuación de la banda
del Taller Municipal de
Música. Por la tarde, en la
plaza de San Martín, tea-
tro para niños, con la pue-
sta en escena de "El elefan-
te" de Elmer, a cargo de
Teatro de la Luna.

Además la Sociedad
Micológica Segoviana y
el IES "María Moliner"
organizan para el martes,
en la Plaza Mayor, la IX
exposición micológica.

Mientras continúan las
fiestas en el barrio sego-
viano de San Frutos, hasta
el miércoles. Hoy a las
17,30 horas, en la plaza
Vendrell concurso de re-
postería, a las 18,00 exhi-
bición de karate en el pa-
rque, a las 19,00 h. en el
mismo lugar "Busca del
tesoro". A las 21,30 horas
concurso de disfraces.

A las 24,00 horas verbe-
na en la plaza Vendrell,
con la orquesta "Zafara".
A las 5,00 horas pancetada
en las casetas de las peñas.

TERMOMETRO



FUENTE: INSTITUTO
NACIONAL DE METEOROLOGIA



PROVINCIAS	TEM MAX.	TEM.MIN.	PL./M ²
Avila	17,0	7,2	
Burgos	19,8	12,6	
León	18,6	6,4	
Palencia	20,0	9,9	
Salamanca	20,8	5,2	
Segovia	18,2	11,0	
Soria	18,2	11,0	
Valladolid	21,7	11,2	
Zamora	22,2	10,2	

TEMPERATURAS SIN CAMBIOS

Hoy, nuboso aumentando progresivamente a muy nuboso, con precipitaciones débiles a moderadas; temperaturas sin cambios, con máximas comprendidas entre 18 y 20 grados y mínimas previstas para la próxima madrugada entre 7 y 9 grados; vientos del suroeste, moderados a fuertes con posibilidad de alguna racha fuerte por la tarde.

AGENDA SOCIAL Y CULTURAL

EXPOSICIONES

SEGOVIA

La Casa del Siglo XV

— Esculturas y dibujos. Jakob Engler. Hasta el 17 de noviembre.

Torreón de Lozoya (Obra Cultural Caja Segovia)

— Pintura. Angel Cristóbal. Hasta el 15 de noviembre.
— Pintura. Delia García Laredo. Hasta el 5 de noviembre.

Sammer Gallery
(Juan Bravo, 25)

— Colectiva de paisajistas. José María Alonso Jalón, Mari-
bel Fraguas, Luis Gayá, Marta
Maldonado, Joaquín Millán,
Blanca Muñoz de Baena, Ra-
món Peñas, Nuria Ruiz.

Galería Coscoja

— "Metantra", de Gregorio
Otero (pintura e instalaciones).
Hasta el 5 de noviembre.

Casa de los Picos.
Escuela de Artes y Oficios

— Pinturas. Ricardo Cristóbal.

Colegio de Arquitectos

— Normas subsidiarias de
planeamiento municipal con
ámbito provincial. Hasta el 28
de octubre.

Sala Unturbe (Casino
de la Unión)

— Acuarelas. L.J. Labrador
(miembro fundador del grupo
Aqua). Hasta el 5 de noviem-
bre.

SAN ILDEFONSO

Real Fábrica de Cristales
(Fundación CNV)

— Exposiciones permanentes:
"Cristal de La Granja", siglo
XVIII y XIX. "Vidrio europeo",
siglo XVI-XIX. "Tecnología del
vidrio". "Vidrio artístico con-
temporáneo". "Teatro catóptri-
co esférico".

Horario de visitas: De 11,00
a 20,00 horas ininterrumpi-
damente. Los lunes y los mar-

tes, las salas permanecerán ce-
rradas. Lunes y martes, así
como los demás días, podrán
acoger a grupos de más de 15
personas siempre que se soli-
cite cita previamente.

Jardines del
Palacio Real

Visitas gratuitas a los recin-
tos y lugares siguientes:

— "El Laberinto", ermita de
San Ildefonso, jardines de "La
partida de la reina" y piscifactoría.

Galería Zaca

— Obra gráfica. Grabador
artístico. José María de la Ru-
bia Tejeda. (En homenaje y re-
cuerdo de Basilisa Cerezo).
Hasta el 1 de noviembre.

TORRECABALLEROS

La Galería del Rancho

— Colectiva inaugural. Ba-
rón, Contreras, Cristóbal, Este-
ban, González de la Torre, Lo-
renzo Tardón, Madrigal, Monto-
ya, Moro, Moya, Pita, Sanz.

CONVOCATORIAS

— Teatro Juan Bravo: Teatro
infantil. Martes y miércoles, "El
hombre de los pies grandes".
Horario, martes a las 11,00 horas
y miércoles a las 12,00 y 18,00
horas. Precios: 400 los niños,
550 los adultos.

— Hogar Centro: Jornadas
culturales hasta el 28 de octubre
en el Hogar Centro de la tercera
edad situado en la calle Domín-
go de Soto, número 3. Hoy a las
11,00, visita al Museo Episcopal
y a las 18,30 horas gran fiesta de
karaoke, con la participación de
los socios del centro.

— Hogar anexo a la residen-
cia de la tercera edad: Hoy mar-
tes, con salida en autobús a las
11,30 horas, degustación de un
aperitivo en el Pórtico Real.

— Colegio Claret. Durante
hoy en el colegio Claret fiestas
colegiales en honor de San An-
tonio María Claret. Durante es-
tos días habrá juegos de ingenio,
mesa, competiciones deportivas,
muestras musicales, teatro, choco-
latada, verbenas. Especial llama-

miento a la los antiguos alumnos
para que participen.

— Encuentro juvenil JOC-E.
El próximo sábado, Palencia
acogerá un encuentro juvenil
organizado por JOC-E de Casti-
lla y León. Para quien quiera
acudir puede apuntarse hoy y
mañana en la sede del CEAS
Norte, en el mercado de La Al-
buera, a partir de las 18,30 y
hasta las 20,30 horas por un pre-
cio de 800 pesetas.

— Amigos de la Virgen en
España. Esta asociación invita a
los segovianos a unirse a la pe-
grinación a Tierra Santa, entre
los días 23 y 30 de noviembre.
Información e inscripción, en el
teléfono 43-06-37.

— Acción Católica. Hoy mar-
tes apertura del curso en La Tri-
nidad, a partir de las 17,00 horas,
con una eucaristía a cargo del
consiliario del movimiento Ino-
cencio Sastre.

— Asociación "María del Sal-
to". La conferencia que tendrá lu-
gar hoy martes, a partir de las
18,00 horas, en el salón de ac-
tos del Servicio Territorial de Cultura,
en la calle Infanta Isabel, trata-
rá sobre "San Frutos, patrón de Se-
govia" y correrá a cargo de Jesús
Sastre Sastre, párroco de S. Millán.

— Jornadas sobre la salud.
Organizadas por Caja Segovia y
el Equipo Médico Geriátrico.
Hoy, a las 18,00 horas, en la sala
de conferencias de la calle El
Carmen, el tema será "El Estado
del Bienestar y los servicios so-
ciales", por Teresa de Mercado.

— La música y la muerte. Or-
ganizado por Caja Segovia se va
a celebrar un ciclo titulado "La
música y la muerte. Estudio
comparativo de los requien de
Mozart y Verdi". Tendrá lugar
los días 30 y 31 de octubre y 1 y
3 de noviembre, en el Torreón de
Lozoya a partir de las 20,00 ho-
ras, con entrada libre. Profesor
Jorge de Ortuzar.

— Valladolid: El Centro Se-
goviano en Valladolid celebra
su XII Semana Cultural. Durante
los días 23, 24 y 25 triduo a la
Virgen de la Fuencisla, en la
iglesia de San Felipe Neri, a car-
go de Juan Pérez Esteban.

BONOLOTO

Lunes, 23

5	6	8	22
31	Com. 43		44
	Rein. 3		

Viernes, 20

26	28	30	37	41	45	Com. 33
						Rein. 9

Miércoles, 18

4	13	29	32	43	48	Com. 6
						Rein. 0

Martes, 17

12	13	26	28	30	33	Com. 44
						Rein. 9

PRIMITIVA

Jueves, 19

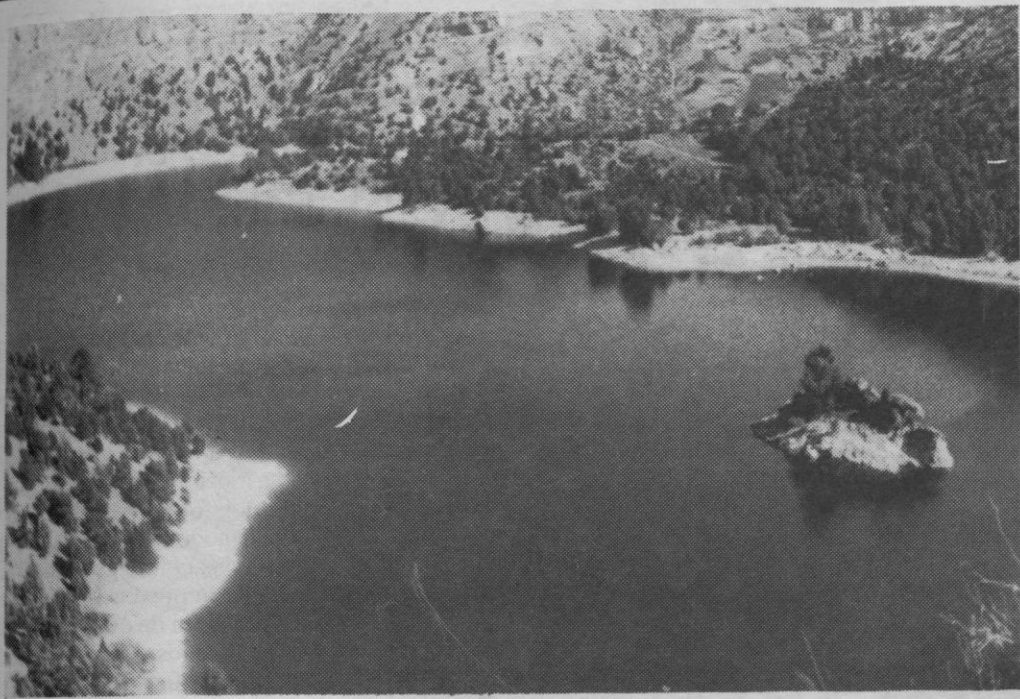
4	12	14	32	37	48	Com. 22
						Rein. 1

Sábado, 21

2	4	10	24	27	46	Com. 3
						Rein. 7

ONCE

Lunes, 23	08.813
Martes, 17	32.291
Miércoles, 18	16.453
Jueves, 19	57.986
Viernes, 20	00.170
	Serie 195



"Ese lugar tan bonito y majestuoso que todo el que lo visita por primera vez se queda prendado de él".

¿Quién fue San Frutos?

VICTOR ALONSO. Secretario de la hermandad

SEGUN la tradición fue el mayor de tres hermanos de una familia segoviana que desde muy joven le cayó la responsabilidad de hacer, por fallecimiento de sus padres, de cabeza de familia, pues tuvo que responsabilizarse del porvenir y de la suerte de sus hermanos Valentín y Engracia. El procura que sus hermanos aprendan, entre otras cosas necesarias, la esencia del cristianismo, mientras él, Frutos, piensa en prepararse y en ordenarse sacerdote, antes de emprender el viaje que sin duda bullía ya en su cabeza.

Lo que no hay duda es que Frutos, entre sus estudios básicos, se encontraría la asignatura del Evangelio o Nuevo Testamento y debió de ver las cosas tan claras, que se trazó ese camino estrecho que el mismo Jesucristo marca a quien de verdad quiere seguirle.

También dice la tradición que Frutos heredó una gran fortuna de sus padres, pero como él iba buscando a Dios y era una idea que prevalecía sobre todas las demás, un buen día se reunió con sus hermanos y les propuso nada más y nada menos que vender toda su hacienda y el importe repartirlo entre los pobres; como sus hermanos lo acepta-

ron les propuso también la idea que desde tiempo atrás tenía en la cabeza de irse a vivir a lo que entonces llamaban el desierto del Duratón, hoy conocido como Hoces del Duratón, ese lugar tan bonito y majestuoso que todo el que lo visita por primera vez se queda prendado de él.

Por cierto, no podemos por menos de felicitar en esta ocasión a nuestras autoridades por haber rechazado el proyecto de instalar un motor-generator en Burgomillado, que hubiese deteriorado y contaminado, según los entendidos, la parte de las Hoces del Duratón donde está precisamente la ermita y el priorato de San Frutos.

¿Qué enseñanzas podemos sacar de la vida y del comportamiento de San Frutos?

Sobre todo y muy especialmente el de la solidaridad con los pobres, viendo en ellos al mismo Jesucristo. Hoy que está de moda el enriquecerse a cualquier precio y con el mínimo esfuerzo; hoy que se oye decir por ahí que el que no roba es porque no tiene ocasión y todos nos quedamos tan tranquilos; los gobiernos ricos que no se les arranca ese 0,7%, que no dejan de ser unas migajas insignificantes, pero que para algunos seres humanos

puede representar el comer o no comer. Sigamos pues luchando por la solidaridad de los seres humanos hasta conseguir que los gobiernos ricos sean también solidarios con las naciones más pobres; pero eso sí, ayudándoles a salir del subdesarrollo a veces impuesto por los países dominantes.

San Frutos nos dejó a los segovianos una herencia espiritual de incalculable valor, ya que fue allí en los riscos de las Hoces del Duratón, donde él rezaba y meditaba, donde realizó, con la ayuda de Dios, grandiosos milagros y lo que es más importante, dejó ese maravilloso y bonito sitio santificado, con presencia de su espíritu, de tal forma que el que de corazón quiera buscar la verdad y quiera por tanto encontrarse con Dios, allí lo conseguirá más fácilmente, porque San Frutos le ayudará a ello.

Eso no quita para que el que quiera acercarse el día 25 al priorato de San Frutos pueda bailar al pie del santo la jota segoviana al son de la gaita y el tamboril, cuyo eco hace que los buitres planeen con su majestuoso vuelo como participando también de la fiesta.

¡Viva San Frutos Bendito, amigo y protector de los pájaros!

Fotos en lugares sagrados

ALBINO ROMERO

A la puerta de nuestra Catedral, existe un rótulo que, entre otras cosas, dice: "Prohibido sacar fotos y vídeos". Venía yo de sacar vistas de Segovia y de sus principales templos por encargo de un amigo, y había tomado con mi cámara las iglesias de la Fuencisla, San Miguel, San Martín, Corpus, etc. donde no encontré prohibición alguna.

Haciendo caso omiso de la que había en la Catedral, que se me antojaba absurda, como no fuera hecha en interés del vendedor de postales que las ofrecía, al propio tiempo que vendía entradas para visitar el claustro, no haciendo caso, como digo, entré en "mi Catedral" entrecomillando lo de mi Catedral, ya que como segoviano que soy, y con el descuento que se hace de mi sueldo y que va a parar al Estado y éste dota con estos fondos a la conservación de la Catedral, entré, repito, y comencé a sacar con cámara tantas cosas bellas como en nuestro primer templo existen.

Tuve la poca fortuna de que estando en el altar del Sagrario, saliera de la sacristía un amable funcionario seglar, quien me preguntó a voz en grito: ¿No ha leído Vd. lo que pone en la puerta?. ¡Aquí está prohibido sacar fotos! Pude decirle: También he leído en el interior otro que dice: "Guarde silencio, está Vd. en lugar sagrado" y sin embargo sus voces deben oírse en la calle.

Resumiendo, si es legal esa prohibición no deben hacerse discriminación alguna con las demás iglesias y debe ponerse en todas el letrero y debe hacerse además de en castellano y para que los que nos visitan lo entiendan, en inglés, francés, alemán chino, japonés, musulmán, etc. Tal vez sería oportuno recordar lo que hizo Jesús con un látigo y los mercaderes que estaban en el templo.

Afortunadamente ha pasado ya la época del "prohibido". Ahora, se prohíbe prohibir.

La vuelta al cole de las madres

PILAR SAINT-AUBIN

Cada época del año tiene su afán. Se dice que la primavera es el tiempo de la renovación, pero también el otoño presenta motivos para la nueva y pronta puesta en marcha. Hay que acogerse a la consigna infantil de la "vuelta al cole", y preparar los simbólicos lapiceros, los cuadernos, las mochilas o las carteras, con las que los escolares se enfrentan bien pertrechados al principio del curso.

Apremia la tarea de reemplazar las ropas del verano. De hacer acopio de alimentos más energéticos y ya casi olvidados, ante la ingestión de los gazpachos y de las ensaladas. Plantarle cara a las dificultades y cumplir puntualmente los propósitos imaginados durante el estío. Uno de ellos puede ser el hacer más amable la convivencia familiar, conversando con el marido, con los hijos, con los hermanos o los nietos. Reactivar el trato con los amigos un tanto descuidado.

Arreglar armarios, y desechar tantas cosas acumuladas e inútiles, que todavía pueden ser aprovechadas por otros. Mirarse en el espejo y corregir, si ello fuera preciso, cualquier detalle que nos haga aparecer desaliñados ante los demás. No pasar por alto la promesa de tener a mano un buen libro al que dedicarle un rato de nues-

tro descanso personal. ¡Qué derroche de ilusiones acumuladas!. Animo y a ponerlas en práctica.

Hay que leer diariamente el periódico, interesándose por todo cuanto ocurre a nuestro alrededor y nos atañe. Un buen ejemplo es enterarse de las conclusiones tomadas en la reciente Conferencia de Pekín, especialmente preocupante para las mujeres. Se perdona hasta el ser "egoísta" del tiempo y reservarse el momento más tranquilo y silencioso del día para pedir y agradecer. Para aceptar con valor y sinceridad la exacta misión unipersonal en la que nadie puede reemplazarlos.

Otoño, habitual estación para sopesar las cosechas recogidas y preparar la nueva siembra. Que sepamos abonar con abundancia nuestros surcos, para mejorar el fruto de las virtudes humanas.

PLAZA MAYOR

¿NADIE PROTESTA?

P.M.C.

No sé si es que nadie protesta, o si lo hace, no se presta atención a su denuncia o queja. Pero lo cierto es que ante la puerta principal del Hospital General el firme sufre un hundimiento importante desde hace muchos meses. No sé si es que se habrá mantenido así para que los coches no corran, pero lo cierto es que los vehículos que llevan personas al Hospital, o van a recogerlas, no tienen mayor problema, dado que justamente sobre ese espa-

cio defectuoso, se detienen. Los que sí vienen sufriendo daños importantes —y me han contado varios casos— son los vehículos que llevan personas a Urgencias y que, naturalmente, aunque no vayan a velocidad excesiva, por aquel punto casi siempre se va un poco rápido, sobre todo si la urgencia es imperiosa. Y ahí está el cepo para estos coches, porque el impacto de su parte inferior contra el bache es fuerte, tanto que se han producido rotu-

ras de cárter y de otros elementos importantes de algunos vehículos. No se comprende que en un lugar como éste se mantenga tal situación, y menos que permanezca durante meses y meses sin proceder a su arreglo. Es posible que cuando el coche de "algún personaje" sufra el impacto, se tome la decisión de eliminar el peligro. Paradoja que, ante la puerta del Hospital General, haya un obstáculo que provoque accidentes.

Superlinea SOL

LOCALES MONTELAVERA

EN EL CENTRO CIVICO

72 m ²	4.340.000
198 m ²	10.880.000
120 m ²	6.670.000

REF: 394

GARANTIA **Cardiel**

INFORMACION Y VENTA: **SOL**

(C/San Agustín, 9 Tfno: 44 43 32)

La Asociación de Estudiantes Segovianos (ADESE), que agrupa a los casi 3.000 estudiantes del Colegio Universitario de Segovia, desaprobó ayer a través de su presidenta, Gemma Martín Casado las movilizaciones iniciadas el pasado jueves por los estudiantes de quinto de Publicidad para solicitar un segundo grupo en este curso. ADESE apunta a la "vía diplomática" sobre la de las movilizaciones para solucionar el problema este año y "para siempre".



La presidenta de ADESE, durante la rueda de prensa en la que hizo balance de su primer año.

La Asociación de Estudiantes Segovianos cumple un año al servicio de los alumnos

ADESE apoya a los estudiantes de Publicidad pero reprueba sus métodos

FERNANDO SANJOSE

La Asociación de Estudiantes de Segovia, (ADESE), única que agrupa a todos los estudiantes pertenecientes al Colegio Universitario de Segovia, —cerca de 3.000 entre las facultades de Publicidad, Derecho, Informática y Empresariales—, realizó ayer en rueda de prensa un análisis de su primer año de vida.

También mostró, a través de su presidenta, Gemma Martín Casado, su punto de vista en el conflicto creado por los estudiantes de quinto curso de publicidad el pasado jueves, cuando solicitaron en manifestación pública la creación de un segundo grupo de clase, con el fin de evitar la masificación, —el curso tiene 110 alumnos—.

Martín Casado se mostró de acuerdo con la necesidad de crear este nuevo grupo, porque "para mantener el prestigio y calidad de esta Universidad es necesario que existan", pero se mostró en total desacuerdo con los métodos empleados por los estudiantes, asegurando que "la vía diplomática habría sido mucho mejor".

La presidenta de ADESE afirmó que es necesario encontrar una rápida solución para "una situación que no es buena ni para el colegio ni para los alumnos", por lo que mostró su deseo de que además de rápida, la situación quede solucionada definitivamente para los próximos años.

Por su parte, Guillermo Fierro, portavoz de los estudiantes, rebatió la opinión de Martín Casado, pues a su juicio, "se llegó a la manifestación pública después de haber intentado solucionar el problema a través del coordinador de Pu-

blicidad, que les dio un "imposible" por respuesta a sus demandas.

Fierro explicó que se encuentran a expensas de lo que ocurra tras la visita a las aulas que los reponsables universitarios hicieron en la tarde de ayer, asegurando que si no se llega a una solución satisfactoria, se volverán a iniciar movilizaciones, consistentes en concentraciones y huelgas, incluso "a la japonesa", para que "se den cuenta de como estamos en la clase".

Estos alumnos han escrito además una carta solicitando la puesta en marcha del segundo grupo, exponiendo las razones que les llevan a pedir este nuevo curso: masificación, bajo rendimiento, ausencia de prácticas e igualdad con los alumnos de otras carreras que sí tienen este segundo grupo.

La asociación estudiantil, ADESE hizo resumen de las actividades realizadas durante el año pasado, así como las que se realizarán durante este cur-

so escolar, basadas principalmente en la defensa del alumno, la difusión de actividades universitarias y la organización de conferencias.

Información al alumno

ADESE comenzó a gestarse hace un año, cuando José Luis Díez, estudiante de Derecho y Gemma Martín Casado, entonces alumna de Publicidad y hoy presidenta de esta asociación, fueron elegidos miembros del claustro de la Universidad Complutense de Madrid.

Martín Casado afirma que fue entonces cuando se comenzó a tener conciencia de que los alumnos de Segovia podían tener voz y voto en el funcionamiento de la Universidad, por lo que se decidió organizar ADESE, como vía de comunicación e información a los estudiantes, que "hasta entonces, —asegura—, no se enteraban de nada de lo que pasaba en las universidades".

De esta manera, en marzo de 1994 se realizó el acta fundacional, para nueve meses después redactarse los estatutos. Finalmente quedó inscrita en el Registro General de Asociaciones en enero de este año.

Los responsables de esta asociación afirman que su principal actividad está centrada en la defensa del alumno, para lo que tratan de mantener una posición de intermediarios entre los estudiantes y la dirección del Colegio.

Durante el pasado año, además se concedieron siete becas para la Universidad de verano en la Complutense, organizaron conferencias, destacando aquella en la que se enseñaba a realizar el "currículom vitae", a la que asistieron 600 alumnos.



Junta de
Castilla y León

CONSEJERIA DE FOMENTO

Dirección General de Transportes y Carreteras

RESOLUCION DE 6 DE OCTUBRE DE 1995, DE LA SECRETARIA GENERAL (BOLETIN OFICIAL DE CASTILLA Y LEON Nº 195 DE FECHA 10 DE OCTUBRE), POR LA QUE SE ANUNCIA LA CONTRATACION DE LOS EXPEDIENTES SIGUIENTES:

SUBASTA (PROCEDIMIENTO ABIERTO)

Título: Seguridad vial. Refuerzo de firme y acondicionamiento de malecones. Situación CL-601 de Valladolid a Madrid por Segovia PK 114,000 al 137,000. Tramo: Segovia-Puerto de Navacerrada. (L.P. Madrid).

Clave: 4.3-SG-14.

Presupuesto de contrata: 207.795.321 pesetas.

DOCUMENTOS DE INTERES PARA LOS LICITADORES

Los expedientes estarán de manifiesto y a disposición para su examen durante el plazo de presentación de proposiciones los días y horas hábiles de oficina en el Servicio de Gestión de la Dirección General de Transportes y Carreteras, Avda. José Luis Arrese s/n, 2ª planta, Valladolid, así como en los Servicios Territoriales correspondientes de la Consejería de Fomento.

Modelo de proposiciones: Se adjunta al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Presentación de proposiciones: En mano, en la oficina receptora de Pliegos sito en Avda. José Luis Arrese s/n, 2ª planta, Valladolid.

Por correo certificado, en la forma prevista en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Plazo de presentación: Hasta las catorce (14) horas del día 15 de noviembre de 1995.

Apertura de proposiciones: Se realizará por la Mesa de Contratación de la Consejería de Fomento de Valladolid, en el Salón de Actos de Edificio de Servicios Múltiples, sito en José Luis Arrese s/n, Valladolid el día 29 de noviembre de 1995, a las 10,00 horas.

Información complementaria: Llamando al teléfono (983) 33 91 00 por telegrama o telefax (983) 35 01 07.

El importe del presente anuncio será por cuenta del adjudicatario.

Valladolid 20 de octubre de 1995

Nueva campaña de la Asociación contra el Cáncer

A.S.

La junta provincial de la Asociación Española contra el Cáncer, coincidiendo con la celebración de la Semana Europea contra el Cáncer, ha iniciado una campaña de reparto de folletos editados por la asociación nacional.

En los folletos se invita a seguir de modo especial el conjunto de indicaciones generales que tratan de la prevención del cáncer, con el fin de que sean evitados los riesgos que pueden producir esta enfermedad.

Se trata así de concienciar a los segovianos de que la enfermedad puede presentarse en cualquier momento de la vida, al tiempo que se recuerda que la mayoría de los casos pueden ser tratados si se les detecta a tiempo, aunque, a pesar de la evolución de las técnicas, la enfermedad está aún ganando terreno en Europa, por lo que la prevención se convierte en el mejor tratamiento.

Para evitar la aparición del cáncer, los folletos de esta campaña recomiendan el mantenimiento de un modo de vida sano, evitando el tabaco y moderando el consumo de alcohol, además de sugerirse una alimentación en la que las verduras y frutas ocupen un plano de importancia.

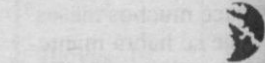
También se recomienda evitar el exceso de grasas, la realización habitual de ejercicio y la exposición controlada a los rayos del sol.

De esta manera, además de limitar las patologías oncológicas, se asegura la mejora de otros aspectos de la salud, como el envejecimiento prematuro de la piel o las enfermedades cardiovasculares.

Para evitar la evolución del cáncer, que es una enfermedad que habitualmente tarda en manifestarse, se sugiere la visita habitual al médico y prestar atención a detalles que pueden parecer menos graves, como la tos prolongada o el cambio de aspecto de un lunar.

Las mujeres han de ser estudiadas especialmente en útero y mamas, cáncer muy habitual en Europa.

EVITAR EL CÁNCER
TAMBIÉN ES ASUNTO MÍO:
Europa me da la clave.



Europa contra el cáncer

Uno de los dibujos del folleto.



Doña Sofía, en una de las visitas realizadas a Segovia este año.

PEÑALOSA



El doctor Fernando Álvarez e Isabel Entero presentan el nuevo centro.

PEÑALOSA

La Reina entregará los premios de la Fundación Renal durante la inauguración de la clínica

El centro "Los Olmos" cubre la atención a pacientes de diálisis hasta el año 2.000

El centro "Los Olmos", promovido por la Fundación Iñigo Álvarez de Toledo, cubrirá las necesidades de atención a pacientes con carencias renales que se produzcan en Segovia en los próximos cinco años. La Reina Doña Sofía presidirá la inauguración de las nuevas dependencias el jueves, en un acto en el que también entregará los premios de investigación que concede esta institución privada.

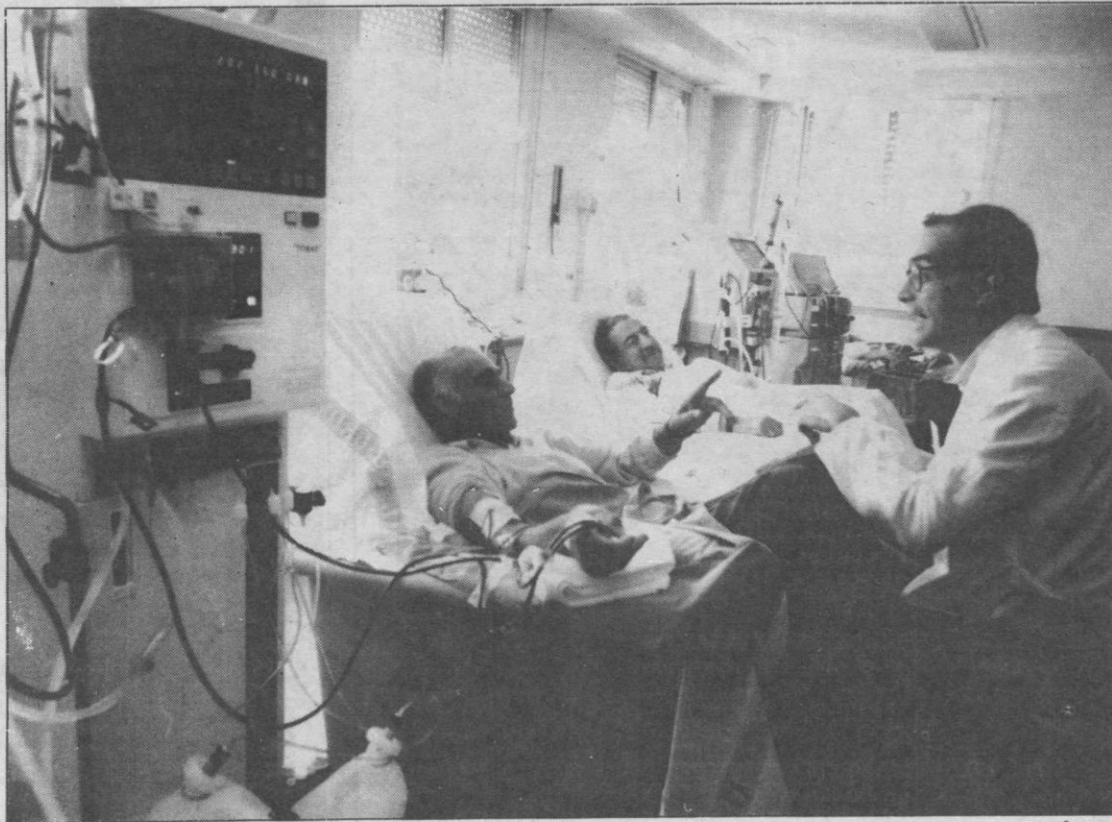
P. BRAVO

La provincia de Segovia registra el porcentaje más elevado de pacientes de diálisis por cada millón de habitantes de la zona que abarca las comunidades de Castilla y León y Asturias. El nivel de envejecimiento de la población contribuye a incrementar el número de pacientes, pero también influye, positivamente, el grado de detección que ofrecen los servicios sanitarios de la zona.

Los datos estadísticos corresponden a los últimos estudios del sector en los que se han apoyado los promotores del nuevo centro de hemodiálisis para determinar sus dotaciones.

El centro, fruto de una acuerdo entre la Fundación Renal Iñigo Álvarez de Toledo, el INSALUD, a través del Servicio de Nefrología del Hospital General, y el Hospital de la Misericordia, dispone de diez máquinas de diálisis, un tratamiento especial de agua por ósmosis inversa, además de los correspondientes sillones, carros de parada cardíaca y oxígeno. Este equipo, ubicado en las dependencias del Hospital de la Misericordia, permitirá atender a las 25 personas que actualmente se desplazan desde Segovia a clínicas de Madrid, Avila y Valladolid.

Los desplazamientos de los



PEÑALOSA

El Servicio Nefrológico del Hospital General atenderá a los pacientes con cuadros clínicos más complejos.

pacientes, además de la inversión de tiempo y dificultades personales, suponen un coste superior al millón y media de pesetas.

Distribución de servicios

La actividad se desarrollará en tres turnos, sin embargo "podemos llegar a tener 12 máquinas y trabajar en cuatro turnos para acoger hasta un total de 48 pacientes", indica Fernando Álvarez Ude, responsable médico de "Los Olmos" y jefe del Servicio de Nefrología del Hospital General.

La unidad de hemodiálisis del INSALUD y la creada por la Fundación "Iñigo Álvarez de Toledo", trabajarán de forma conjunta. Así, los enfermos que tengan un cuadro clínico más

complejo o mayor riesgo de infecciones acudirán al Hospital General.

La distribución de pacientes también contemplará sus propias preferencias y las facilidades de comunicación. "El transporte es colectivo por lo que procuraremos agrupar a personas de las mismas zonas", apunta Álvarez Ude.

El INSALUD inició los contactos con la Fundación Renal el pasado mes de septiembre, como alternativa a la saturación que sufrían sus servicios y por coincidir con los objetivos trazados por esta institución sin ánimo de lucro.

El modelo de tratamiento que desde 1982 defienden los seguidores del trabajo iniciado por un paciente renal, Iñigo Álvarez de Toledo, se basa en la mejora de

las condiciones de vida de los enfermos, "el apoyo psicosocial y la rehabilitación laboral de los pacientes, además de incentivar los proyectos de investigación sobre prevención de enfermedades renales", explica la directora general de la fundación, Isabel Entero.

La presencia de la Reina Doña Sofía en la inauguración de "Los Olmos" y en el acto de entrega de los premios de investigación convocados por la institución, evidencia el apoyo que la soberana presta desde hace años a los esfuerzos de la entidad privada.

Doña Sofía llegará a Segovia a las once de las doce del mediodía, y antes de visitar las nuevas dependencias, presidirá la reunión del patronato y del consejo de la fundación.

Unión del INSALUD y entidades privadas

P. B.

Los beneficios que origine el nuevo servicio de diálisis se remitirán a la Fundación Renal, en un 70 por ciento, y el resto para el Hospital de la Misericordia con el fin de apoyar los trabajos de investigación y la mejora de sus dotaciones. Los remanentes se optendrán de la diferencia entre las aportaciones que realiza el INSALUD y los gastos que suponen su mantenimiento. La Fundación Renal ha invertido ya 45 millones de pesetas.

El doctor Fernando Álvarez Ude ha resaltado las posibilidades que ofrece el trabajo conjunto entre la Administración y fundaciones. "Es un buen camino —apunta— fijar una colaboración entre lo público y lo privado, cuando se establece, como en este caso, con instituciones sin ánimo de lucro que invierten sus ingresos en beneficio de la investigación".

El director médico de "Los Olmos" ha resaltado la colaboración que han prestado todos los colectivos implicados en la construcción del centro, desde el Obispado, las empresas de construcción, los profesionales del Hospital General, tanto equipo médicos como enfermería, hasta las directivas de las entidades privadas. "Todos han contribuido para que se realizara de una forma providencial, y un proyecto que se pensó en febrero pueda estar funcionando en diciembre".

La coalición presenta varias alegaciones

IU concibe el Plan Especial de San Lorenzo como un "proyecto especulativo"

La coalición Izquierda Unida (IU) concibe el Plan Especial del barrio de San Lorenzo como un "proyecto especulativo" porque se contempla duplicar el parque de viviendas que existe actualmente y permite una "urbanización blanda" junto a la zona de las huertas, por lo que ha presentado varias alegaciones.

AURELIO MARTIN

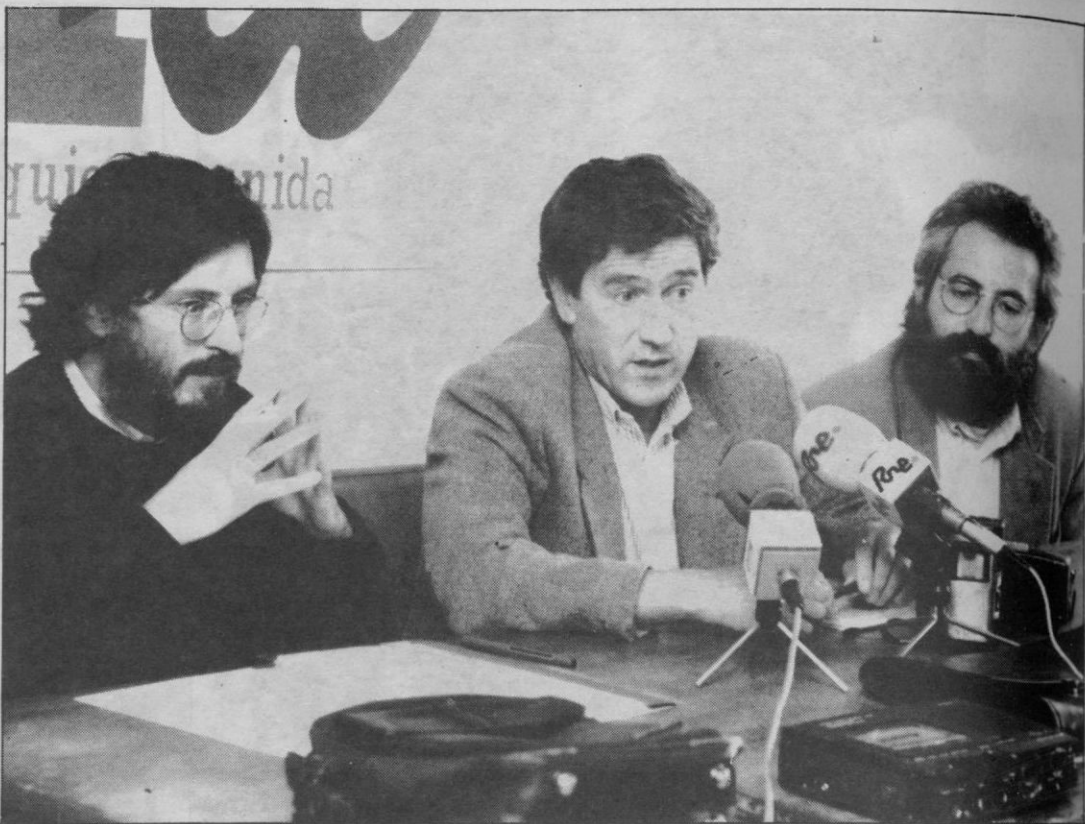
El portavoz de IU en el Ayuntamiento de Segovia, Luis Peñalosa —a quien acompañaron en una conferencia de prensa los concejales Concepción Domínguez y Francisco Álvarez; el presidente del consejo político de la coalición, Fernando Ecija y el asesor Juan Carlos Gargiulo— criticó el Plan Especial del barrio de San Lorenzo, que, en su opinión, se ha hecho en contradicción con el Plan General de Ordenación Urbana, al igual que el del recinto amurallado.

De acuerdo con Peñalosa, "con éste se han invadido espacios públicos, como los casos de

la calle de La Parra o el actual de la de Velarde, lo que demuestra la posición de algunas personas sobre el Ayuntamiento para conseguir privilegios en contra de la conservación de la ciudad".

"Este plan —añadió— sigue los mismos defectos que los anteriores, lo que es debido a la falta de criterio del gobierno municipal, que no tiene ni idea de lo que es la ciudad y lo resuelve todo encargando a un equipo de técnicos de fuera".

Para Juan Carlos Gargiulo, que ha asesorado a IU en este tema, las alegaciones se basan en una forma diferente de concebir la ciu-



De izquierda a derecha, en la fotografía, Juan Carlos Gargiulo, Luis Peñalosa y Fernando Ecija.

dad, como conservar el tejido social existente antes de contruir más de mil viviendas, cifra prevista en este plan, sin realizar un censo de las viviendas actuales o

las que se pueden rehabilitar.

Tras calificar de "proyecto especulativo" por la idea de duplicar el parque de viviendas, Gargiulo lamentó que en la zona de

las huertas junto al Eresma se prevea una "urbanización blanda", que llegaría a permitir la construcción de chalés con piscinas y pistas de tenis.

Contra la "temeraria" incorporación del automóvil a las calles del barrio

A.M.

Aparte de que en las alegaciones se estima que cualquier construcción en las huertas tiene que estar condicionada a un estudio de la explotación de éstas y que, incluso, instituciones como el Ayuntamiento o la Junta de Castilla y León deben de contemplar ayudas para grupos que pretendan su revitalización, IU se muestra en contra de "la temeraria incorporación del automóvil a la estructura viaria del barrio", para lo que el futuro planeamiento prevé el ensanchamiento de muchas calles, incluso de algunas callejas.

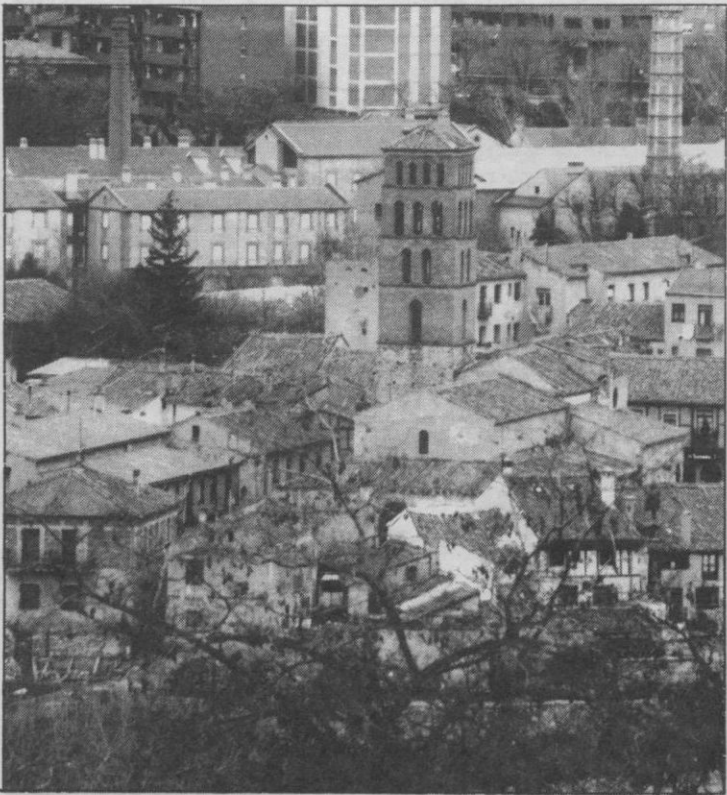
De acuerdo con la coalición de izquierdas, como afirma en sus alegaciones, una peatonalización adecuada es necesaria para potenciar la vida del barrio, siempre que vaya complementada con una política de fomento del transporte público y de aparcamientos, para lo que IU prevé mil plazas en lugares que no estaban organizados.

Ahora, el plan sólo establece la peatonalización del tramo entre la plaza del barrio y la sucursal de la Caja de Ahorros de Segovia, "lo que es testimonial", en opinión de Juan Carlos Gargiulo.

La recuperación de la vida del barrio, de acuerdo con IU, se lleva a cabo a través de una nueva centralidad, prolongando la actual y creando una nueva plaza con un parque recreativo junto a la Fábrica de Loza, próxima también a la zona de futuras dotaciones públicas, como educativas y sanitarias.

Juan Carlos Gargiulo reclamó un nuevo trámite de este plan, pero abierto a la participación de todos los vecinos y asociaciones del barrio.

Luis Peñalosa recordó que el Plan Especial de San Lorenzo se había remitido de nuevo al equipo redactor de la Universidad de



Panorámica del barrio de San Lorenzo presidida por la torre de la iglesia.

Valladolid ante el gran número de alegaciones recibidas, "pero no se han corregido, lo han mantenido aparcado y, cuando han llegado las elecciones, lo han sacado para su aprobación inicial (...) Ha fracasado la intención del Ayuntamiento de que participen los ciudadanos porque, además, los planos no se ajustaban a la realidad".

Engañar a los vecinos

Luis Peñalosa dijo que desde el municipio se mantiene una política "ficticia de engañar a los vecinos" diciendo que con este plan se van a revalorizar sus propiedades, cuando sólo beneficiará a grupos de especuladores que ya están organizados "que ni son del barrio ni van a vivir en él".

El portavoz de IU pidió al gobierno municipal que pierda el

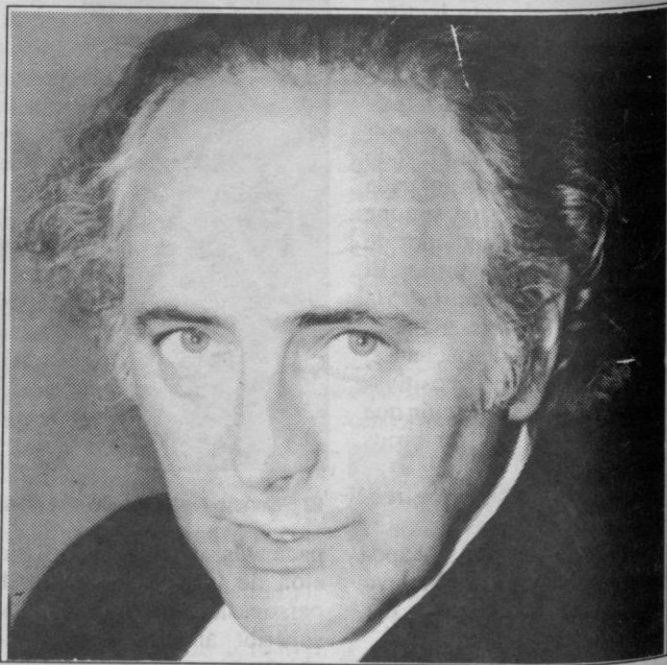
miedo a dilatar el plan analizando y tramitando las alegaciones, "lo que no significa que pierda el tiempo", mientras que acusó al PP de "entender el urbanismo como un aumento de volumen en las edificaciones que luego sólo beneficia a determinados propietarios". En este sentido, Peñalosa puso como ejemplo las nuevas construcciones y bloques en la zona próxima a la Fábrica de Loza, junto a la Vía Roma, como Montelaviña, "que sólo ha beneficiado a algunos propietarios".

Los dirigentes de la coalición hicieron hincapié en que "los propietarios sin conciencia social pretenden hacer rascacielos, lo que va en contra de la estructura del barrio, pero el Ayuntamiento está obligado a conservar el paisaje y el patrimonio histórico".

Televisión Segovia

AMANCIO PRADA

Música en el claustro.



TELEVISION SEGOVIA presenta el día 25 (San Frutos), a las 21,15 horas, y el domingo 29, a las 4,30 de la tarde, desde el inigualable marco del CLAUSTRO DE LA CATEDRAL DE LEON, uno de los últimos conciertos de este original músico, que vivió varios años en nuestra ciudad, con letras de los mejores poetas españoles.

CON LA COLABORACION DE:

LA CASA
DEL
SIGLO XV



LOS SERIE 3 DIESEL DE BMW

PLACER EN DIESEL.



AIRBAG, ABS Y AIRE ACONDICIONADO DE SERIE, COMO EN TODO BMW.

Los Serie 3 Diesel de BMW demuestran que se puede mejorar la durabilidad y reducir el consumo sin reducir, lo más mínimo, el placer de conducir.

Disfrute del nivel de calidad, seguridad y confort de un BMW con las ventajas del motor diesel más avanzado.

Le invitamos a conocer unos motores ágiles y brillantes hechos para disfrutar, como en ningún otro diesel, de cada minuto al volante.

Venga a su Concesionario BMW y conozca estas y muchas otras ventajas, igualmente interesantes, que le ofrecemos en la Serie 3 Diesel.

Elija entre sus diferentes versiones el que mejor se ajusta a sus necesidades. Desde los familiares Touring a los prácticos y funcionales Compact. Esperamos su visita en nuestras instalaciones.

Modelo	CV	Velocidad Máx.	Consumo*
COMPACT 318tds	90	175 km/h	4,4 l/100 km
BERLINAS 318tds	90	182 km/h	4,4 l/100 km
325td	115	198 km/h	5,1 l/100 km
325tds	143	214 km/h	4,9 l/100 km
TOURING 318tds	90	179 km/h	4,5 l/100 km
325tds	143	206 km/h	5,0 l/100 km

* Normas DIN a 90 km/h.

Desde 3.475.000 ptas.

Precio final recomendado:
(IVA, transporte e impuesto de matriculación incluidos).
Beneficiarse del Servicio BMW Finance & Leasing.

Equipamiento de serie: ABS. Airbag. Aire acondicionado. Dirección asistida. Cierre centralizado. Elevalunas eléctricos. Retrovisores eléctricos. Crash Sensor. Amortiguadores de gas. Parachoques autorregenerables. Indicador de intervalos de Servicio. Pre-equipos de audio con seis altavoces y antena.

**Automóviles
Matesanz, S.A.**

Exposición:
Santo Tomás, 3
Tels. 43 54 01 / 44 01 66

Taller:
Somosierra, 32. (P.I. El Cerro)
Tels. 43 39 71 / 44 19 18
Segovia



LA NEGOCIACION COLECTIVA

Aún no se ha alcanzado un acuerdo en los convenios de hostelería y de comercio

La subida salarial media se sitúa en Segovia en torno al cuatro por ciento

La subida salarial media de los trabajadores segovianos durante este 1995 se sitúa en torno al cuatro por ciento cuando ya se han firmado o se ha alcanzado un acuerdo en todos los convenios colectivos de ámbito provincial, a excepción de en los sectores de comercio y hostelería.

JESUS MARTINEZ CALLE

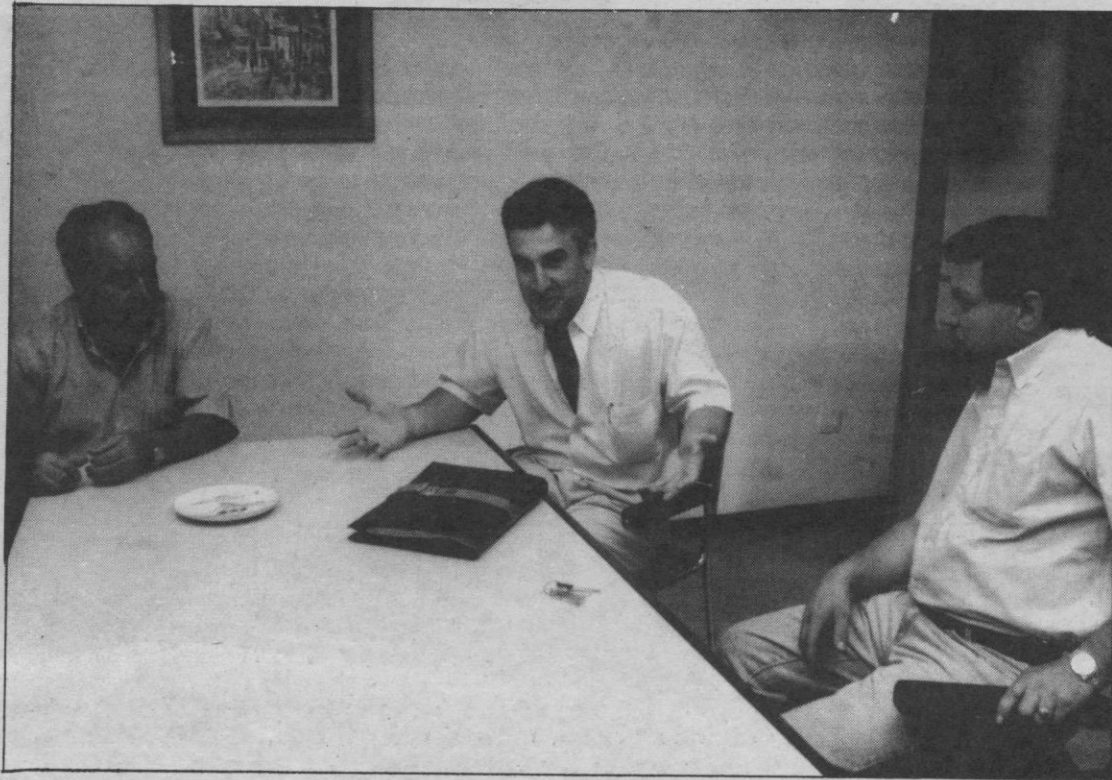
La negociación colectiva de este año da sus "últimos coletazos" tras las dificultades con las que los agentes sociales se encontraron a lo largo de estos meses para mantener un diálogo fluido. Los sindicatos debieron compaginar ese cometido con las elecciones sindicales que les mantienen en "pie de guerra" desde finales de 1994, mientras que la Federación Empresarial Segoviana (FES) tuvo que prestar mayor atención, en determinados momentos, a algunos problemas de tipo interno —la delicada situación económica por la que atravesaba y la marcha de las patronales de transporte y hostelería— y la mudanza a sus nuevos locales de la calle de Los Coches.

Superados esos inconvenientes, las conversaciones han recibido un importante impulso en las últimas semanas. El pasado jueves se firmó el convenio de rematantes y aserradores, mientras que esta semana se espera rubricar otros dos textos después de que ambas partes alcanzaran un acuerdo. Anoche, a la hora de redactar esta información sindicatos y patronal se disponían a firmar el de ayuda a domicilio y, el próximo jueves, le tocará el turno a panadería.

No se ha alcanzado, por lo tanto, ningún compromiso en dos de los sectores más importantes de la economía provincial —en cuanto al número de trabajadores a los que afectan—: hostelería y comercio; y está pendiente de negociación el de pastelería, que no se firmó tampoco el año pasado.

El retraso en el primero se debe fundamentalmente a su salida de la FES, lo que obligó a sus dirigentes a atender otros asuntos prioritarios como la búsqueda de una nueva sede y de otros asesores jurídicos. Superado el trabajo de la época estival, que impidió también a los hosteleros poder negociar durante el verano, la mesa nombrada por la patronal está estudiando la plataforma de convenio que le presentaron los sindicatos para hacer una contraoferta. De todas formas, no se espera que las conversaciones tarden mucho tiempo en dar sus frutos.

En cuanto a comercio, la junta directiva de la patronal estudiaba también anoche la oferta que le habían realizado los representantes sindicales. En la última reunión celebrada entre ambas partes a primeros de mes, los



Una de las reuniones que la mesa negociadora del convenio de comercio ha mantenido este año. JUAN MARTIN

sindicatos flexibilizaron sus demandas reduciendo su reivindicación salarial de un 5 a un 4%, siempre que ésta fuera acompañada de una reducción de jornada de cuatro horas este año y otras cuatro en 1996; e incluso se mostraron dispuestos a permitir la apertura de los comercios algún día festivo, según explicó a esta Redacción el secretario de acción sindical de UGT, Juan Requero.

Algo más del 4%

A falta de cuál sea la subida salarial que se establezca en esos dos convenios, el incremento

medio en los sueldos de los trabajadores segovianos ascenderá este año a un cuatro por ciento. No obstante, los sindicatos consideran que ese aumento es un poco superior a ese porcentaje, sobre todo si no se tiene en cuenta al sector de la construcción que se negoció a nivel nacional y en el que se estableció una subida del 3,5 por ciento.

Los empleados de limpieza de edificios y locales, y de ayuda a domicilio —tal y como se puede ver en el cuadro adjunto— serán los que vean en su sueldo una subida más elevada, de un 4,5%; mientras que los peor parados

serán los de la construcción y los de transporte por mercancías, con un 3,5%. Salvo en derivados de cemento y transporte por carreteras, en el resto el incremento salarial será de un 4%. Un porcentaje que, a buen seguro, marcará las conversaciones en los dos convenios colectivos aún pendientes: hostelería y comercio.

Satisfacción

A la hora de hacer balance de la negociación colectiva de este año, el asesor jurídico de la FES, Félix Serna, se muestra satisfecho de que ha estas alturas se haya alcanzado un acuerdo en la mayoría de los convenios, teniendo en cuenta los problemas con los que sindicatos —elecciones— y patronal se han encontrado.

"La pena —apunta Serna— es que, a causa de las transferencias de competencias del Ministerio de Trabajo a la Junta, los convenios firmados hace seis meses aún no se han publicado en el Boletín Oficial de la Provincia porque no se sabe quién tiene que pagar ese importe".

El asesor de la FES reconoció a esta Redacción que sólo se han podido incorporar algunas materias de la reforma laboral a la negociación dada la oposición mostrada por los sindicatos. "En estas condiciones —comentó— es muy difícil introducir las modificaciones previstas por la ley, ya que el legislador no las quiso imponer, sino que las dejó a la libre determinación y voluntad de las partes negociadoras de los convenios".

"Algunas de las medidas de la reforma —añadió Serna— se han introducido y otras se introducirán cuando se estudien los acuerdos que deberán sustituir las ordenanzas generales de los distintos sectores tal y como está ocurriendo en el transporte".

El de panadería podría firmarse el jueves

J.M.C.

El convenio de panadería, el único hasta este año que se negociaba fuera de la FES, se firmará el próximo jueves siempre que se hayan introducido algunas correcciones en el texto en el que ambas partes llegaron ya a un preacuerdo, explicó el secretario de acción sindical de UGT, Juan Requero.

Anoche estaba previsto también que se rubricara el convenio de ayuda a domicilio, que los sindicatos negocian con Asociación de Servicios (ASER), pues la otra empresa que funciona en Segovia (Eulen) no está asociada a la FES, aunque luego asume el contenido de ese acuerdo.

Más problemas parece que plantea el de pastelería, que se arrastra sin firmar desde 1994. Requero aseguró a esta Redacción que recientemente manifestaron al asesor jurídico de ese gremio su voluntad de negociar y "estamos a la espera de que se fije el día de la reunión para ver qué viabilidad podemos darle".

Sin embargo, para el secretario provincial de CC.OO., José Antonio López Murillo, el citado convenio está encaminado a desaparecer, pues sólo incluye a la pastelería artesanal —poco más de una docena de trabajadores—, ya que el resto está incluida en otro sector. "Habría que intentar llegar a un acuerdo con la patronal —comentó— para incluir a esos empleados en el convenio de alimentación".

López Murillo lamentó el retraso que un año más ha sufrido la negociación colectiva y que, en su opinión, perjudica tanto a empresarios, al tener que pagar atrasos, como a trabajadores.



Juan Requero.

F. PENALOSA

CONVENIOS PROVINCIALES QUE SE HAN FIRMADO ESTE AÑO

Sector	Número trabajadores	Subida salarial aprobada %
Limpieza de edificios	250	4,5
Metal	1.450	4
Madera y corcho	1.350	4
Ayuda a domicilio	107	4,5
Panadería (1)	61	4
Rematantes y aserradores	75	4
Derivados del cemento	180	4,3
Construcción	1.850	3,5
Transporte por carretera	280	3,7
Transporte por mercancía	70	3,5
Hostelería (2)	1.250	—
Comercio (2)	1.950	—
Pastelería (3)	16	—

- (1) El convenio se firmará el próximo jueves.
(2) Se está todavía negociando el acuerdo.
(3) Está pendiente el convenio del año pasado.

Soto propone negociar el Impuesto de Sociedades a entes locales

A. S.

El presidente de Federación Regional de Municipios y Provincias de Castilla y León, Atilano Soto, mantuvo ayer una reunión con los presidentes de Diputación de las nueve provincias de la región y alcaldes de los municipios de más de 20.000 habitantes.

El tema básico del encuentro fue el referido a la reciente inspección regional que se está realizando en los actuales momentos a través de la Inspección de Finanzas del Estado en diputaciones y ayuntamientos de tal comunidad sobre el Impuesto de Sociedades. Alrededor del tema se suscitó un amplio y profundo debate con la unánime conclusión de disconformidad total respecto a la sustancia material y formal de la referida inspección.

Durante el citado debate, se arbitraron distintas propuestas de actuación, todas ellas convergentes desde la negociación al máximo nivel entre las administraciones, hasta la presentación de mociones en el seno de la gerencia de la Federación Española de Municipios y Provincias, sin obviar otras posibles acciones, sobre todo la propia de las alegaciones y recursos pertinentes que individualmente entablarían las respectivas entidades locales afectadas.

Igualmente, se trataron los problemas relacionados con los mercados municipales y grandes superficies que había presentado el presidente de la FAMCAL, Miguel Angel Renes. En este aspecto, Renes hizo una exposición minuciosa del estado de la cuestión, a fin de que fuera considerado por los representantes de los ayuntamientos presentes en la reunión los cuales manifestaron sus posiciones matizadas respecto al sector o sectores en cuestión.

Detenidos dos menores como presuntos autores de robos

A. S.

Dos menores vecinos de Cuéllar, cuya identidad responde a las iniciales R.M.H. e I.G.G., fueron detenidos por la Guardia Civil quien les ocupó además siete antenas de radio de vehículos, tapacubos, faros antiniebla y varios logotipos.

Por otra parte, un vecino de Segovia ha denunciado que cinco individuos sin identificar le aborrdaron e intimidaron en Vía Roma apoderándose de 2.000 pesetas.

En Navafría, el turismo SG-0776-F atropelló a una res caballar, resultando los ocupantes heridos leves.



FERNANDO PEÑALOSA

Los concejales independientes contactarán con otros municipios para movilizarse de forma conjunta.

Ediles de Navas de Oro denuncian una lluvia ácida en la zona

Surgen nuevas protestas contra otro cogenerador energético

El posible impacto medioambiental que puede originar un nuevo cogenerador eléctrico previsto en el término de Navas de Oro ha vuelto a levantar protestas, en este caso de los concejales independientes de este Ayuntamiento, quien han lanzado duras críticas contra el alcalde.

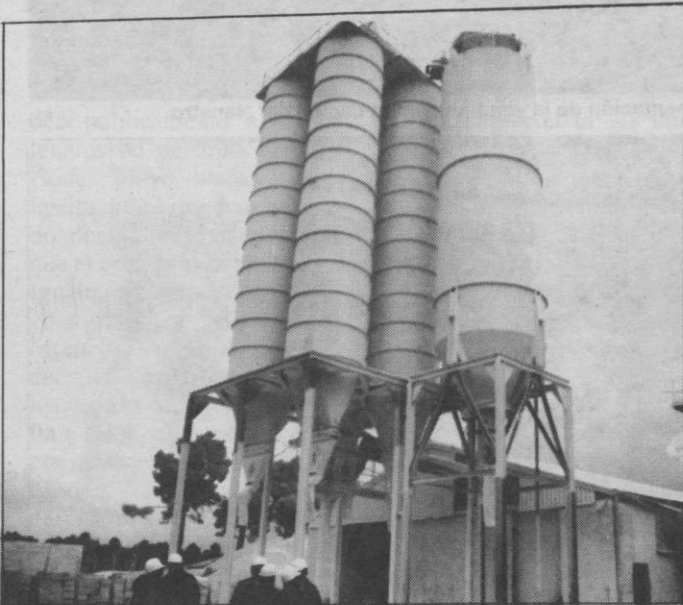
F. DESCALZO

Los ediles de la Plataforma de Independientes (PIE), encabezados por su portavoz, Marcos Vela, y a los que acompañaba el coordinador del grupo, Ignacio Tapia, no ocultaron las malas relaciones que mantienen con el alcalde.

Tras señalar los riesgos que para toda la comarca plantea la posible instalación de un nuevo cogenerador eléctrico promovido por la empresa Compañía Minera del Río Pirón S.A., una explotación de arenas feldespáticas ubicada a unos cuatro kilómetros del centro urbano de Navas de Oro, afirmaron que el proyecto (en fase de información pública) puede provocar un importante impacto ambiental en esta zona de pinares. "En 10 ó 15 años nos quedaremos sin árboles", apuntaron adelantando que recurrirán la aprobación del proyecto.

Pero tampoco la situación actual les parece apropiada pues dijeron que, de hecho, muchos árboles se están secando.

En cualquier caso, el sistema que viene utilizando la factoría, en la que trabajan 24 personas, 17 de ellas de Navas de Oro, tampoco les satisface porque, tal como detallaron, el nuevo cogenerador utilizaría fuelóleo B.I.A., que resulta menos contaminante, aunque sí más caro. Por el contrario se ahorraría casi el 50% del consumo.



FERNANDO PEÑALOSA

En la Cía. Minera del Río Pirón trabajan cerca de 30 personas.

A juicio de los concejales independientes —el Ayuntamiento se compone de cinco ediles del PP y los cuatro de la PIE— el año pasado se consumieron 637 toneladas de combustible. Este año se quemarán 1.434 y con el nuevo sistema sólo 827, suponiendo así un ahorro de 609 toneladas.

De acuerdo con sus datos, el nuevo grupo electrógeno, que cuenta con el visto bueno de la Sección de Minas del Servicio Territorial de Economía de la Junta y tiene un presupuesto de 561 millones de pesetas, reduciría en un 50-80% la carga contaminante.

Roces políticos

De cualquier forma, mostraron su descontento por las 60 hectáreas más con que contará la empresa al haberle sido adjudicadas. Pero además consideraron que hasta ahora pagaban al Ayuntamiento cinco millones de pesetas y tras la ampliación, sufragarán sólo tres y medio.

Los concejales de la oposición del Ayuntamiento de Navas aprovecharon para criticar

la actitud del alcalde de la localidad, quien, a su juicio, mantiene una actitud con la que "no existe democracia".

Su crispación y desacuerdo llega a tal punto que anunciaron que no acudirían al pleno ordinario que se celebra hoy.

Entre sus críticas explicaron el carácter que le ha imprimido su profesión como "militar del ejército", de la que ya se encuentra retirado. "No permite ruegos y preguntas en los plenos", agregaron. "Se los hay que comunicar por escrito".

El hecho de que a ninguno de los miembros de la oposición se le haya incluido en ninguna de las comisiones o que sólo se les llame para que participen en el trámite que suponen los plenos, también les preocupa.

Pero también denunciaron algunas irregularidades en la gestión del alcalde, como la contratación para la biblioteca de la hija del mejor amigo suyo, una reciente adjudicación de madera o la celebración de los plenos al mediodía para evitar la presencia de los vecinos.

La ciudad celebra mañana la festividad de su patrón, San Frutos

A. S.

La catedral y la ermita de San Frutos, en término de Villaseca, acogerán mañana los actos litúrgicos en honor al patrón de la capital, San Frutos.

Previamente, a partir de las once de la noche habrá un pasacalles con dulzaina y tamboril. Seguidamente, en la puerta de la Catedral, el milagroso paso de la hoja, para pasar a la degustación de las tradicionales sopas del santo y velada festiva. En su organización participan el Ayuntamiento y la cofradía del santo.

El cabildo de la Catedral ha anunciado el horario de misas rezadas que se oficiarán: a las nueve, diez y once de la mañana.

A las doce, misa solemne presidida por el obispo de la Diócesis y concelebrada por los cabildos de Avila y Segovia, precedida por la interpretación del villancico de San Frutos.

Tras estos actos, el kiosco de la Plaza Mayor acogerá la lectura del romance del santo eremita y la actuación de la banda del Taller Municipal de Música. Por la tarde, en la plaza de San Martín, teatro para niños, con la puesta en escena de "El elefante" de Elmer, a cargo de Teatro de la Luna.

Por su parte, la ermita de San Frutos, en el Parque Natural de las Hoces del Duratón, será escenario de la romería al santo.

Además la Sociedad Micológica Segoviana y el IES "María Moliner" organizan hoy martes, en la Plaza Mayor de Segovia, la IX exposición micológica.

Mientras continúan las fiestas en el barrio de San Frutos, hasta el miércoles. Hoy a las cinco y media de la tarde, en la plaza Vendrell concurso de repostería, a las seis, exhibición de karate en el parque; una hora más tarde en el mismo lugar "Busca del tesoro". A las nueve y media de la noche, concurso de disfraces. Y a media noche, verbena en la plaza Vendrell, con la orquesta "Zafara". La pancetada en las casetas de las peñas cerrará el programa de actos.

Superlinea SOL

SAN CRISTOBAL
NUEVA CONSTRUCCION
2 Y 3
DORMITORIOS
DESDE 10.300.000 PTS
CON GARAJE Y TRASTERO
CALIDADES DE 1ª
-Cámara de aislamiento con poliuretano proyectado
-Puerta de seguridad
-Puerda de madera de pino maciza
-Vidrio climait
-Griferías monobloc
-Parqué de roble
-Calefacción individual

REF: 503
C/San Agustín 9
44 43 32

La tarea agrícola se suele realizar entre San Miguel y la Virgen del Pilar

La vendimia, tiempo apropiado para la leyenda, las chanzas y las pullas mordaces

Finales de septiembre y primeros de octubre. De nuevo otra tarea agrícola a escena: la vendimia. Se suele realizar entre San Miguel (29 de septiembre) y la Virgen del Pilar (12 de octubre). La denominación de

Rueda alcanza a gran parte de los pueblos de esta comarca: Aldeanueva del Codonal, Bernuy de Coca, Ciruelos de Coca, Coca, Codorniz, Fuente de Santa Cruz, Juarros de Voltoya, Montejo de Arévalo,

Montuenga, Moraleja de Coca, Nava de la Asunción, Nieva, Rapariegos, San Cristóbal de la Vega, Santiuste de San Juan Bautista, Tolocirio y otros muchos pueblos de la comarca.

FELIPE MOLINERO RODRIGUEZ

La vendimia es tiempo apropiado para la leyenda, las chanzas, las pullas mordaces de majuelo a majuelo, cuando las mujeres se hacen fuertes frente a los mozos, se dan los lagarejos, se cuentan historias y cuentos en el lagar, se cantan coplas, se dicen refranes...

Hay quienes opinan que el vino ya existía en el Paleolítico (unos 12.000 años antes de Jesucristo). En la Biblia encontramos muchas referencias a esta etílica bebida. Así, el mismo Noé era agricultor y "plantó una viña" (Génesis 9,20). Sabemos que la vid abundaba en Palestina, y que había normas que regulaban su plantación y cultivo (Deuteronomio 22,9; Proverbios 24,31,...); que vendimiaban a comienzos del otoño y se celebraban fiestas (Jueces 9,27; Isaías 16,10). En atención a los pobres no se recogía todo el fruto de las vides (Deuteronomio 24,21), a lo que hace unas décadas se llamaba "la rebusca".

También el Génesis nos habla de la embriaguez de Lot (19,30 ss.). Y el vino entró en la gastronomía de Grecia y Roma. En la mitología griega aparece Dioniso como el dios de la vendimia, del vino y de las fiestas de los lagares. Se le representa a veces como una corona a base de hojas de parra y racimos o pámpanos. Las fiestas de la vendimia se celebraban en la antigua Grecia con ruidosas procesiones y una alegría desbordante.

Los romanos asimilaron los dioses griegos y su mitología. En sus cultos, en un pequeño altar, ofrecían a los dioses familiares (lares y penates) ofrendas (a base de alimentos) y libaciones (gotas de vino). Baco es el nombre romano de Dioniso. Además, las divinidades agrícolas aparecen en múltiples civilizaciones.

España, como buen país mediterráneo, cultiva la vid desde la antigüedad, pues ya los romanos apreciaban los vinos de Hispania. Así, Plinio en su "Historia Natural" comenta cómo "son famosos los viñedos lacetanos por su cantidad, los tarraconenses y los lauroneses por su finura, y los baleáricos son comparables a los mejores de Italia". No es extraño ver mosaicos que representan a pisadores de uva en un lagar (en Mérida, por ejemplo).

A lo largo de la historia han sido muchos los escritores y artistas que han tratado el tema del vino. El mismo Velázquez en uno de sus temas mitológicos, "El triunfo de Baco" o "Los Borrachos" (nombre como se conoce vulgarmente a este lienzo) representa al dios y una serie de personajes bajo los efectos etílicos, dando a todos ellos un aire de escena de vida cotidiana, en



Representación de la vendimia en un capitel del claustro.

F.M.



Los dominicos tenían tierras dedicadas al cultivo de la vid.

F.M.

la que el mismo dios aparece humanizado.

Nuestra comarca ha tenido desde antiguo tierras dedicadas a la vid. No en vano hay que recordar que en la repoblación durante la Edad Media por estas zonas vinieron riojanos, concretamente de la comarca de Los Cameros (artículo del mismo autor en EL ADELANTADO DE SEGOVIA, 7-8-93) y traen consigo sus cultivos: cereales y vida.

Santa María de Nieva

También en los primeros documentos sobre Santa María la Real de Nieva se encuentran testimonios sobre la vid. Así, en 1395, cuando la reina Catalina de Lancaster hace de Santa María Real Villa quiere que sus pobladores puedan tener tierras para "lavar por pan è por vino", además de huertos, pozos, fuentes y otras cosas (Acta de Fun-

dación, 11 de agosto de 1395). Los mismos dominicos en su monasterio tenían en sus extensas posesiones tierras dedicadas al cultivo de la vid, y una espléndida bodega excavada en pizarra donde obtenían buenos vinos.

No en vano un capitel del calendario agrícola de su magnífico claustro, el que corresponde al mes de octubre, representa a un labriego con un odre al hombro que lo está vaciando en un tonel de madera.

No hace muchos años existían bastantes lagares y había gente que tenía el capricho de poseer viñedos en tierras de mala calidad, pero plantados como si fueran macetas.

Nieva

En Nieva eran los monjes jerónimos del Parral los que poseían viñedos de los que obtenían buenos vinos no sólo para el consumo de la comunidad,

sino también para su venta. Aún se conserva la puerta de entrada a la granja.

Este año me decidí a "entrar por uvas" y visité un lagar auténtico, donde desde hace más de 200 años se elabora vino, generaciones atrás, que los padres han ido transmitiendo a los hijos.

La producción de este año representa aproximadamente un 60% de una cosecha normal. Se presentaba mal por las heladas de abril, pero el tiempo acompañó al final, y las lluvias de últimos de septiembre y la buena temperatura, han hecho aumentar la cosecha, y ser vino de buena calidad.

Estamos en el lagar de Emilio Salgado, en Nieva, que lleva "un racimo de años" haciendo esto. Después del trabajo duro de la vendimia (estar agachado gran parte del día) que da dolor de riñones. Pero una vez la uva en el lagar, comienza un trabajo casi artesanal: la elaboración del vino.

Emilio va haciendo el montón de uvas en torno a un círculo bien ordenado. Le ayuda Honorio. El montón va creciendo y se necesita una soga de esparto para que no se desmorone. De vez en cuando, y previa la señalización del centro tirando un racimo desde un punto de la viga de la prensa, Emilio pisa la uva con botas de goma. Una vez amontonado, se ponen los elementos de la prensa y se comienza a presionar por medio del torno. El mosto comienza a salir y se encarrila por el suelo hasta la embocadura que lo conduce al tonel de la bodega, sita justo abajo. El montón puede producir unos 800 litros. Tan solo es bautizado con un poco de agua que con un cubo se tira para limpiar el suelo del lagar.

En el tonel o tinaja fermentará con ciertas condiciones: temperatura duración del proceso, aireación... Las cuales del vino serán: color, gusto y aromas, por lo que son tres los sentidos halagados: el paladar, el olfato y la vista. Este año, sin duda, el grado alcohólico es elevado, y la acidez total será superior a la del año pasado. Habrá buen vino, con más cuerpo, grado y aromas.

La bodega de Emilio está bien cuidada. Tiene varios siglos de existencia. Es amplia, y en ella se podrá elaborar mucho más vino. Pero él tan sólo elabora para la familia y cuatro amigos. Entre respiro y respiro, algún trago de vino cae, del año pasado y en una buena bota. Honorio comenta: "Esto es lo que nos mantiene". Es buena medicina este líquido elemento. Y es que la uva, como decía Valle Inclán tiene "la color galana, como la boca de una aldeana".

Fiesta y filoxera

Los pueblos vinícolas, después de la vendimia, después de pisar las uvas en el lagar, y cuando el mosto ha llenado las cubas en las que fermentará, celebran sus fiestas, a veces tan importantes como los carnavales. Y es que "cuando hay vino de por medio, casi todos los pueblos tienen algún motivo para holgar y festejar".

La historia de la vid ha tenido altibajos en su largo recorrido. Su crisis más sobresaliente fue en el siglo pasado que con motivo de la filoxera se redujo muchísimo, y también en esta comarca en los años 60 en que se quitaron muchos majuelos. Pero en los últimos años ha tenido un auge espectacular, y en 1994 se debatió en la Comunidad Económica Europea su futuro ya que pretenden que España arranque unos 300.000 viñedos, lo que supondría quitar unos 30.000 puestos de trabajo. De producirse esto, ¿afectaría a nuestra comarca?

Dichos populares

Los dichos sobre el tema que estamos viendo son múltiples. Aún recuerdo a la anciana señora Simona cómo comentaba que "comiendo con agua la comida te baja a los pies, pero si los haces con vino te hará buena digestión". O ese otro tan conocido de "Eres más tonto que Abundio que fue a vendimiarse y llevó uvas de postre". Y el refranero sobre la vendimia es riquísimo. Anotamos algunos de ellos:

— Octubre vinatero, padre de buen cuero.

— Por San Miguel, las uvas como la miel.

— Por San Mateo, vendimian los cuerdos.

— Vendimia tarde y siembra presto; si no aciertas una, acertarás ciento.

— Vendimia mojado y cogerás mosto aguado.

— Zumo de uvitas suaves, ¡qué bien me sabes!

— Poda corto tu viña, y siempre será niña.

— El mejor racimo no va al lagar.

— Uva podrida, daña racimo.

— El vino, de la verdad es amigo.

— Beberás y vivirás.

— Pedir uvas al espinoso es desatino.

— Dormir el vino (dormir la borrachera).

— Conocer uno las uvas de su majuelo (tener conocimiento del negocio que maneja).

— Entrar uno por uvas (arriesgarse a intervenir en algo).

— Estar de mala uva (estar de mal humor).

— Meter uvas con agradecimientos.

MONTEJO DE LA VEGA DE LA SERREZUELA



La población de buitres de las Hoces del Riaza seguirán surcando los cielos.

JUAN MARTÍN

Organizaciones naturalistas agradecen el apoyo de los vecinos

Satisfacción por la renovación del convenio de gestión del Refugio

El Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF España-ADENA) y el Fondo para el Refugio de Montejo han hecho pública su satisfacción por el acuerdo al que se ha llegado con el Ayuntamiento de Montejo por el que se renueva el convenio de gestión. Ambas organizaciones agradecen públicamente el apoyo recibido por los vecinos de la localidad.

C.H.

Como ya adelantó este diario en su edición del domingo, en una reunión celebrada el pasado viernes en la localidad de Montejo, entre sus habitantes, el Ayuntamiento y WWF España, se procedía a firmar el convenio de gestión, que prolonga durante otros 10 años el Refugio, después de siete meses de negociación con la corporación municipal.

En una nota remitida por WWF España, la Organización No Gubernamental (ONG) agradece la disposición del Ayuntamiento y del propio pueblo, "los cuales al aceptar la renovación del convenio durante otros diez años están mostrando su satisfacción por la gestión realizada hasta el momento".

El Fondo Mundial desea que este refugio siga mante-

niéndose en óptimas condiciones de conservación y "continúe sirviendo de ejemplo de armonización entre intereses conservacionistas y de desarrollo rural". Igualmente, desea que se sigan manteniendo como hasta ahora las excelentes relaciones entre todas las partes implicadas directa o indirectamente con el refugio, "como Ayuntamiento, grupos naturalistas, científicos y cientos de personas vinculadas de una u otra forma a este importante espacio castellano-leonés".

El Fondo Mundial desea que este tipo de experiencias de armonización entre las poblaciones locales, intereses agrícolas y ONGs conservacionistas, "se generalice y pueda formar una base firme para la aplicación de la Directiva de Hábitats y su puesta en

práctica real a través de la Red Natura-2000".

Por su parte, el Fondo para el Refugio de Montejo agradece públicamente "a los centenares de personas, asociaciones, universidades y otras instituciones que han trabajado desinteresadamente para que el convenio se renovara". Igualmente agradece este apoyo a gran parte del pueblo de Montejo, "cuyo apoyo ha sido decisivo", a los grupos naturalistas de la comarca, de Castilla y León, a las asociaciones conservacionistas de España y Europa, "ya a científicos y defensores de la naturaleza cuya enumeración sería larguísima". "Todas estas personas—apuntan—se han esforzado e incluso sacrificado notablemente para defender el Refugio, sin obtener a cambio ningún beneficio material", rechazando las "increíbles acusaciones de oscuros intereses así como los ataques verbales de que han sido objeto algunos de sus miembros" deseando que la concordia vuelva a Montejo.

FUENTEPELAYO

La música clásica, protagonista de las III jornadas locales del Taller Cultural

JESUS OLMOS DELGADO

Con notable éxito se siguen desarrollando los diferentes recitales que conforman el ciclo musical organizado por la asociación "Taller Cultural" de esta villa. Si durante el anterior fin de semana se hizo especial hincapié en la música de cuerda a través de sendos recitales ofrecidos por Liberto Villagrasa, con voz y arpa, y la guitarrista cubana Iliana Matos; en este segundo fin de semana se centró la actividad en la denominada "música clásica".

En la jornada del sábado el cuarteto "Scolla Música" ofreció una lección magistral con claras connotaciones didácticas no exenta de grandes dosis de calidad. A través de una de las componentes de este colectivo musical, se fueron enseñando e ilustrando al auditorio las características de los instrumentos que componen una orquesta de cámara, las peculiaridades de cada uno de ellos y la función que desempeñan en todo el entramado de una partitura.

Entre el aspecto expositivo se entremezclaban las interpretaciones de diversos fragmentos de obras en las que se ponían de manifiesto las enseñanzas previamente impartidas.

Todo se desarrolló en un marco de cordialidad y plena atención, especialmente del público más joven, quienes aprovecharon la ocasión que se les brindó para hacer todo tipo de interrogantes a los concertistas a la finalización del recital.

Dominio instrumental

La jornada dominical y como elemento complementario a lo expuesto anteriormente tuvimos la dicha de asistir a un concierto en toda regla ofrecido por el quinteto de cuerda "Pro-Música". Este colectivo, con muchas tablas a sus espaldas y con un brillantísimo historial hicieron gala de un dominio de sus respectivos instrumentos y de un acople perfecto en sus armonías y aficiones.

Javier Arcos (violín 1º), Joaquín Hidalgo (violín 2º), Carlos

Alonso (viola), Carla Muñoz (violonchelo) y José Vicente Fernández (contrabajo) maravillaron al respetable que llenaba a rebosar el salón de actos de la Casa de la Cultura.

Paseo cronológico

En su repertorio introdujeron una cuidada selección de los grandes temas de la música a través de un paseo cronológico que abarcó desde las canciones palaciegas y rondós de los siglos XV y XVI, pasando por el renacimiento y llegando hasta los autores más contemporáneos. Sonaron piezas de Mozart, Haendel, Bartók, Pachelbel, Verdi y Prokofiev.

Es difícil quedarse con lo mejor de este maravilloso recital ya que por encima de todo destacó la conjunción grupal y la sensibilidad a raudales de todas sus interpretaciones.

La cálida y prolongada ovación que los asistentes al concierto ofrecieron a los componentes del quinteto "Pro-Música" hizo que éstos tuvieran que volver a hacer acto de presencia en el escenario e interpretar el archiconocido: "Oh sole mío" entre el delirio y ensimismamiento del respetable.

Hay que reiterar que la organización de estas III jornadas musicales de Fuentepeelayo corre a cargo de la asociación "Taller Cultural" contando con el patrocinio de las mismas de la Junta de Castilla y León, Diputación Provincial de Segovia, Ayuntamiento de Fuentepeelayo, Caja Segovia, Caja Rural de Fuentepeelayo y el propio Taller Cultural de esta villa.

MITSUBISHI
GALANT 1.8

Ahora hasta un

12%

Gratis



Desde 2.198.755 ptas.

PENTAMOTOR. Tel. (921) 43 22 61.

AHORA SI COMPRAS UN Mitsubishi Galant 1.8 hazte a la idea de que te regalamos hasta un 12% del coche. La parte que prefieras: el maletero, el motor... Porque te descontamos 300.000 ptas. de su valor. Date prisa, esta oferta sólo es válida en Península y Baleares, hasta fin de mes o agotar existencias. El precio incluye IVA, impuesto de matriculación, transporte y descuento promocional.



El PSOE acusa a F. Santiago de falsear datos sobre fondos estatales

Valladolid (Ical).— El procurador socialista Octavio Granado ha acusado al consejero de Sanidad y Bienestar Social de la Junta, José Manuel Fernández Santiago, de "falsear" los datos sobre transferencias de fondos estatales hacia su consejería.

Según los datos expuestos por Granado, la previsión de partidas del Gobierno central para 1996 "aumenta en 2.585 millones de pesetas, por lo que aclaró que "no es cierto que el Estado aporte menos dinero".

El procurador socialista explicó que los fondos que recibirá este año la Consejería de Sanidad y Bienestar Social procedentes del Gobierno central ascienden a 9.856 millones de pesetas, mientras que la partida prevista para el próximo año suma 12.441 millones, "lo que revela un incremento de 2.585 millones de pesetas".

La mayor parte de los fondos que transfiere el Estado y que tiene su correspondiente reflejo en las cuentas de la Consejería de Sanidad, corresponden a las pensiones no contributivas, con una asignación para el año en curso de 5.000 millones de pesetas, a los que hay que sumar otros 3.500 millones de las pensiones del Fondo de Acción Social (FAS).

Un grupo de niños de Chernobil pasa un mes en Avila

Avila (Ical).— Veinticinco niños procedentes de Chernobil, una de las zonas de Ucrania que quedó más afectada por la explosión de la central nuclear del mismo nombre, han llegado hasta la localidad abulense de Las Navas del Marqués, donde permanecerán hasta el próximo día 24 de noviembre acogidos por varias familias del pueblo, según ha informado el alcalde, Manuel Rosado, a los medios de comunicación.

La asociación de amas de casa del pueblo ha sido la promotora del proyecto, y con la ayuda de la parroquia, que ha ofrecido uno de sus salones, los niños recibirán clases por parte de monitoras del proyecto todos los días por la mañana.

El alcalde, Manuel Rosado, ha indicado que el Ayuntamiento ha recibido varias ofertas para que los niños puedan realizar diversas excursiones y visitas durante su estancia en España, pero señaló que todavía no se había decidido el programa de actividades que llevarán a cabo.

En ocasiones anteriores, otros grupos de niños procedentes de Chernobil y afectados por la catástrofe nuclear han visitado varias localidades españolas, invitados por familias de nuestro país.



En Segovia el precio del metro cuadrado construido ha subido un 4,1 por ciento.

PEÑALOSA

El metro cuadrado construido asciende a 138.000 pesetas

Los precios de las viviendas de Castilla y León, de los más caros

La comunidad autónoma de Castilla y León es una de las regiones españolas con los precios más altos de vivienda, situándose en el séptimo lugar, por detrás de Madrid, Cataluña, País Vasco, Cantabria, Asturias y Navarra. En la región, el metro cuadrado construido asciende a 138.000 pesetas.

Valladolid (Ical).— Según los datos correspondientes al primer semestre de 1995, que revelan un aumento del 3,1 por ciento respecto a los últimos seis meses del pasado año, en la región castellano-leonesa el metro cuadrado construido asciende a 138.000 pesetas.

Aunque los precios de la vivienda en Castilla y León se sitúan muy lejos de las 237.000 pesetas por metro cuadrado de la comunidad autónoma de Madrid o las 216.000 pesetas de Cataluña, aparece por delante de autonomías como Aragón, Galicia, La Rioja y Canarias, entre otras. Por provincias, la comunidad de Castilla y León presenta subidas generalizadas respecto al último semestre de 1994, excepto en León y Zamora. En el caso de la

primera, se ha registrado un descenso del precio de la vivienda de un 0,9 por ciento, lo que supone 123.000 pesetas por metro cuadrado.

En Zamora, con una subida del 0,2 por ciento, los precios permanecen en 105.200 pesetas por metro cuadrado. Las subidas más fuertes durante los primeros meses del año se produjeron en Soria, con un 10,2 por ciento, y en Avila, con un 9,5 de incremento. En la capital soriana el precio del metro cuadrado de vivienda se fija en 118.500 pesetas, mientras que en la abulense es de 115.000 pesetas. Con subidas fuertes, también aparecen las ciudades de Segovia (4,1 por ciento) y de Valladolid (4,0 por ciento), donde el precio del metro cuadrado asciende a 126.400 y 140.900 pesetas, respectivamente.

Burgos, es la capital castellano-leonesa donde el precio de la vivienda es más alto. Aquí, un metro cuadrado construido cuesta 165.000 pesetas, aunque el incremento registrado durante el primer semestre de 1995 (3,2 por ciento) no es de los más fuertes. Finalmente, respecto a las subidas de los precios aparecen Palencia y Salamanca. La capital palentina tiene un precio por metro cuadrado de vivienda de 122.500 pesetas, con un incremento del 2,9 por ciento. En el caso de la capital charra, el precio asciende a 151.800 pesetas por metro cuadrado, después de registrar un aumento del 2,8 por ciento.

Según los mismos datos relativos a los primeros seis meses de 1995, las únicas comunidades autónomas de España que registraron descensos en cuanto a los precios de la vivienda son Murcia y Cantabria. Sin embargo, por capitales de provincia los descensos han sido más numerosos en Córdoba, Jaén o León.

El 72% del presupuesto de Industria irá destinado a inversiones

Valladolid (Ical).— El 72 por ciento del presupuesto de la Consejería de Industria, Comercio y Turismo para el año 1996, que equivale a 18.146 millones de pesetas, irá destinado a inversiones corrientes y a transferencias de capital, según anunció ayer en las Cortes regionales el titular del departamento, Tomás Villanueva, quien destacó los 7.400 millones consignados a programas de incentivos a la inversión y a la Agencia de Desarrollo Económico (ADE).

Villanueva, que compareció ante la Comisión de Economía y Hacienda, recordó que la Consejería de Industria tendrá un presupuesto global de 25.087 millones, a los que hay que añadir los 6.867 destinados a la Agencia de Desarrollo Económico de Castilla y León. Esto supone un incremento del 16 por ciento con respecto al año en curso (29 por ciento si se incluye la Agencia de Desarrollo). Globalmente, las partidas destinadas a operaciones de capital suman 17.157 millones, con un crecimiento del 10 por ciento, mientras que las destinadas a promoción industrial alcanzarán los 7.400 millones, lo que supone un incremento del 12 por ciento "y recupera el terreno perdido durante el ejercicio actual", señaló el consejero.

Como apartados más destacados, en apoyo a infraestructuras eléctricas y ahorro energético hay presupuestados 1.281 millones, por 3.247 para el Programa de Aprovechamiento de Recursos Mineros, que incluye el Plan del Hábitat Minero (200 millones), las ayudas a la viabilidad de la MSP, subvenciones para la reordenación de cuencas y para la Fundación Santa Bárbara de la mina-escuela.

Tomás Villanueva hizo especial hincapié al programa de promoción industrial, encargado de atraer nuevas inversiones, que estará dotado de 3.859 millones, al Plan de Gasificación, con 226 millones, y a la creación del Ente Regional de la Energía, cuyo proyecto de ley está pendiente de un dictamen preceptivo.



"TECNICO DE MARKETING CON INGLES"

"Cursos cofinanciados por la Consejería de Industria, Comercio y Turismo (Dirección General de Trabajo) de la Junta de Castilla y León y el Fondo Social Europeo"

TOTALMENTE GRATUITO
DURACION DEL CURSO: 200 HORAS
NUMERO MAXIMO DE ALUMNOS: 18
FECHA DE COMIENZO: 06/11/95
INSCRIPCION Y SELECCION: 26/27/30/31 DE OCTUBRE
HORARIO DE INSCRIPCION: 11:00 A 14:00 HORAS

Información e inscripciones

CENTRO AUDIOVISUAL ASSIMIL

C/ Ezq. González, 32 (Centro Comercial Mahonías) TEL.: 441956



Fondo Social Europeo

COMPANIA MULTINACIONAL DE CERVEZAS

— Necesita —

Vendedor - Repartidor

Con camión propio de más de 3.500 kg.

Interesados llamar al teléfono

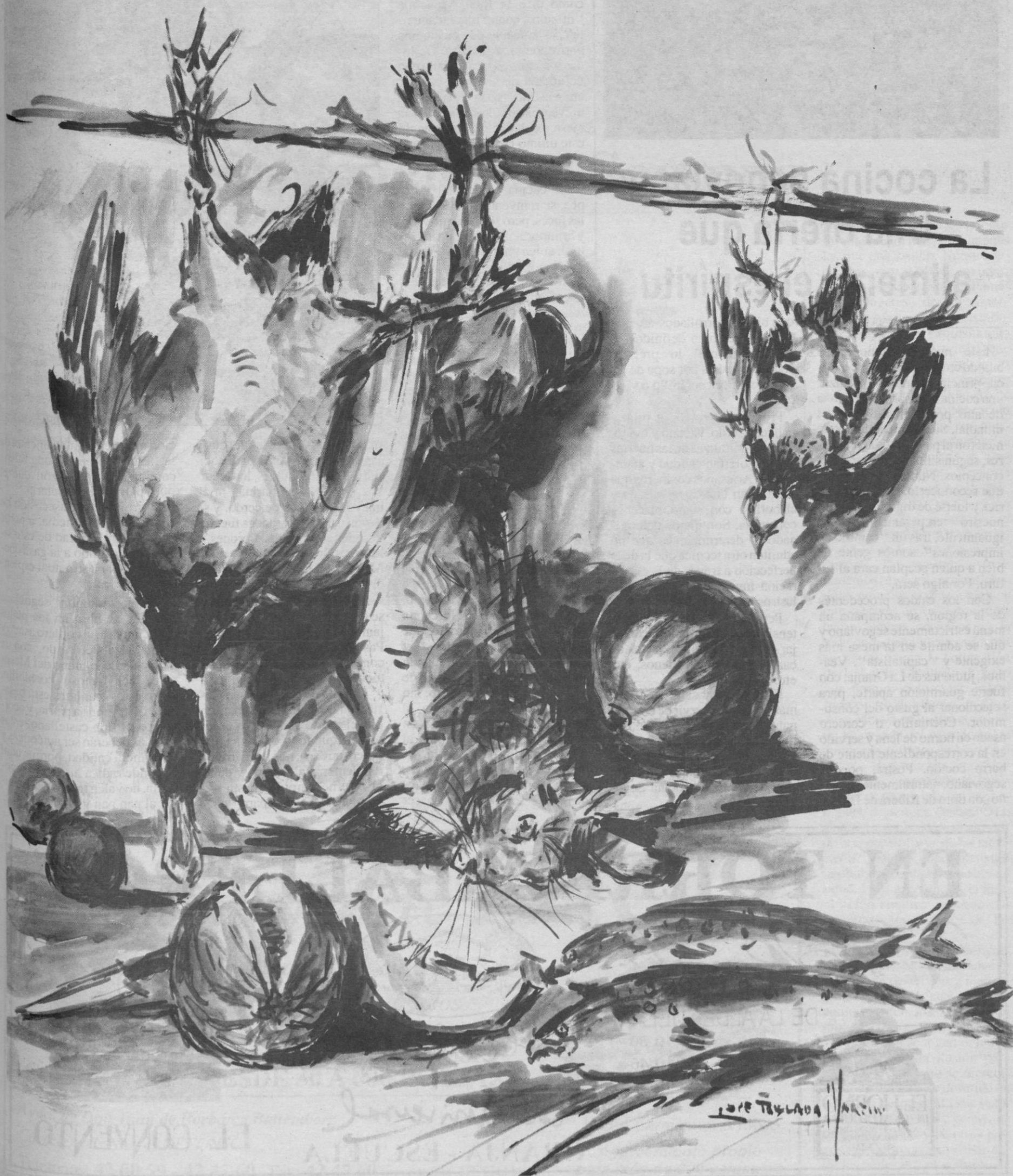
42 38 58

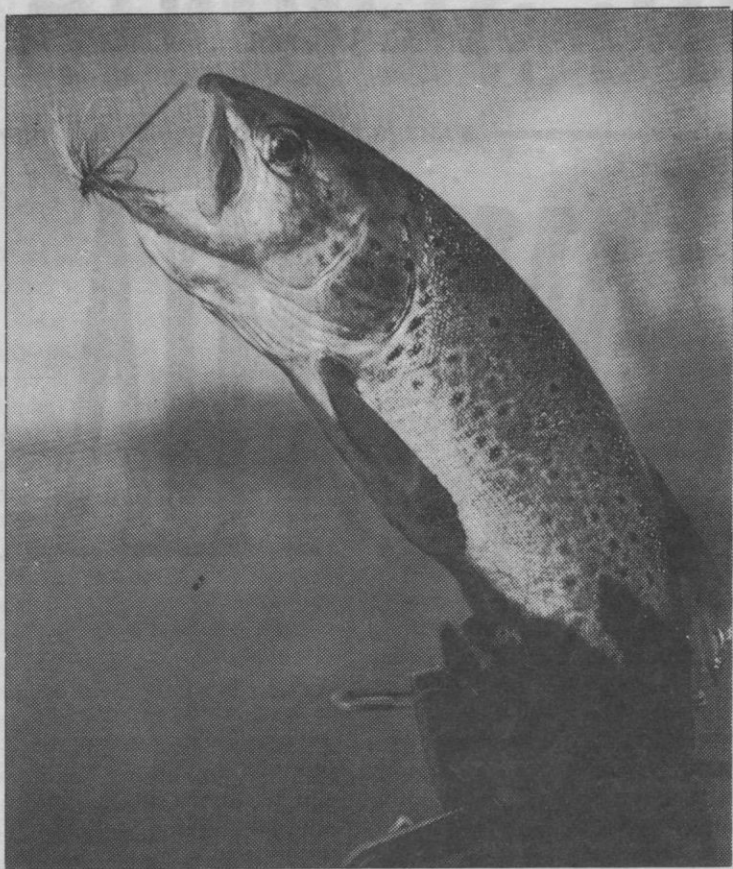
EL ADELANTADO DE SEGOVIA

MARTES 24 DE OCTUBRE DE 1995

Monográfico
de

GASTRONOMIA





La cocina segoviana: Una oferta que alimenta el espíritu

PABLO PASTOR

Este número monográfico basado en gastronomía, se dedica principalmente a ensalzar una cocina milenaria y que goza de alto predicamento a nivel mundial. Sus planteamientos se hicieron al paso de los acontecimientos, según situaciones, modas y conceptos. Nuestra cocina, hay que reconocerlo, es abundante, rica y fuerte de digerir. Es como nuestro temperamento, pero igualmente, tras un "cambio de impresiones" somos gente de bien a quien aceptan cara al futuro. Por algo será.

Con los caldos procedentes de la región, se acompaña un menú estrictamente segoviano y que se admite en la mesa más exigente y "capitalista". Veamos; judiones de La Granja, con fuerte guarnición aparte, para seleccionar al gusto del consumidor. Cochinillo o cordero asado en horno de leña y servido en la correspondiente fuente de barro cocido. Postre, ponche segoviano, naturalmente. Regado con tinto de Ribera de Duero,

con bien desarrollados aromas, con matices bien definidos. Si algún comensal lo prefiere, cambiará judías por sopa de ajo y cordero por cochinillo o viceversa.

Productos cárnicos de primera línea. Cerdo, vacuno y ovino. Frutas y hortalizas de las huertas que aún ofertan calidad y abundancia. Artesanos cocineros que conforman una carta variada y elaborada con sumo placer y concordia. Son platos determinados y determinantes que no admiten otra técnica que la de la perfección a través de la elaboración inventada hace muchos lustros, acaso siglos.

Pero la oferta se hace tan extensible que, podríamos aconsejar pastel de verduras, setas de cardo, pimientos rellenos, etc. etc.

Esta presentación, no tiene más objeto que servir de carta de naturaleza, para que pasando las hojas, se encuentren con temas verdaderamente interesantes, todos ellos referentes a nuestra sin par y amada Cocina Segoviana.

JAVIER GIRALDEZ CEBALLOS
ESCALERA
Hostelero

¿Existe una gastronomía mesetaria? Cuestión previa y necesaria para saber de la existencia de tal, es definir que entendemos por gastronomía, y si por ello entendemos el arte de preparar una buena comida o como dice la Real Academia "afición a comer regaladamente", es evidente que existe una gastronomía segoviana. De todas maneras, y para llegar a una definición del arte del cocinar en Castilla, sería preciso un breve repaso a la historia de la mesa y del mantel, instrumento este último muy poco utilizado en nuestras tierras hasta bien entrado este siglo.

La cocina occidental europea, se reinventa en el siglo de las luces, pero será el siglo XIX, y la importante burguesía industrial, quien impulsa y disfruta de la mesa y del mantel.

Si la cocina es imaginación, arte de mezclar sabores y colores, de inventar sensaciones, la aventura exige, una vez más, inversión, cocineros capaces de investigar y señores valientes para probar, así entre mejunjes, carnes finas, hierbas y otras hierbas, se hace el camino. Esa cocina se atreve a mezclar el chocolate con la codorniz, o el hígado de oca con las frambuesas, y vaya usted a saber.

Mientras tanto en el Carracillo, un padre responsable elige el mejor lechal para la boda de su hija, o para el nacimiento de su primer nieto, y en el horno del pan, calienta el hogar con unos buenos troncos de encina o de roble y, dulcemente, despacio, con el buen cuido y la calma segoviana, asa ese cordero, que preferiblemente será churro y de no más de cinco kilos cuando entra en el horno. Con el pan de antedía y vino bien hecho, sin mucho mantel, se celebra el festejo. La buena comida en Segovia está siempre unida al festejo, al día de la fiesta, en honor del Señor o de la Virgen, o a la fiesta familiar, en estas ocasiones se para el quehacer



diario, se buscan horas del día, y las mujeres se juntan para cocinar y hacer los dulces, los recursos son pocos, harina, miel, huevos, manteca de cerdo, y se llevan a la mesa grandes fuentes de mantecados, los florones y los pestiños con mucha miel. Mientras el hombre buscaba en el rebaño su mejor cordero.

En las familias con más recursos la mesa se adornaba con jamones, lomos y chorizos. Pasada la fiesta el placer de la comida se limita a la olla, pan, tocino y vino de cosecha.

La falta de burguesía en Castilla, la economía de subsistencia, el miedo al placer, o la certeza de que todo disfruta, cualquiera que sea, nos lleva irremediablemente al pecado y de ahí al Averno, impiden hasta bien entrado el siglo, separar la afi-

ción a comer regaladamente, de la fiesta, y preparar una buena comida sin más razón que el puro placer de disfrutarla.

La irrefrenable ascensión de la honesta clase media, a partir de la segunda mitad de este siglo, ha permitido a la gastronomía segoviana su actual esplendor.

La gastronomía segoviana hoy día, se basa en los platos tradicionales, el cordero asado y la matanza del cerdo, con la irrupción de la mano del Mesonero, del famoso cochinillo, sobre estos manjares está basada la gastronomía patria, y acorde con el tipo castellano, estas viandas deberán ser auténticas y de primera calidad, porque aquí es donde radica la cocina segoviana, no valen trucos de cocinilla, al pan pan y al vino vino.

EN TORRECABALLEROS

El Rancho

DE LA ALDEGÜELA

40 10 60

40 10 46



la aldegüela

la Universal
GRANJA - ESCUELA



EL CONVENTO



Promocionar Segovia

ELEUTERIO LAGUNA MARTIN
Hostelero

Segovia es un tesoro de belleza e historia. Nosotros, vecinos de la ciudad, desfilamos casi indiferentes al encanto de los templos románicos, de las casonas hidalgas, de los palacios antiguos de la nobleza. Cruzamos varias veces diarias bajo los arcos del Acueducto, recorremos las cercanías de la Catedral, frente al Alcázar, al lado de monumentos y vetustos conventos y, de tanto verlo, ya no lo miramos. Sin embargo, siempre hubo excepciones. Recuerdo una mañana luminosa que, un inolvidable empresario de la hostelería estaba parado en la Calle Real, mirando ensimismado la plaza de San Martín, con la iglesia a la izquierda, los viejos edificios al frente y a la derecha, al fondo, en el centro la fuente de piedra, elevado todo ello por las escalinatas que guardan esas estatuas que los segovianos llamamos sirenas. Ese amigo, que ya no está entre nosotros, era Clemente, propietario del famoso Café Castilla. Me paré a saludarle y me dijo entusiasmado: ¿te has fijado en la belleza de todo este conjunto de iglesia, casonas, frente y escaleras?, ¿cómo es posible que pasemos sin mirar, sin dis-



frutar de esta plaza, una de las más bonitas del mundo y que enamora a los ojos?

Tenía razón, la plaza es una auténtica maravilla. Pero es que Segovia está llena de maravillas. Desde el Cristo del Mercado hasta la Fuencisla, desde la Piedad hasta San Lorenzo, cerrando con marcos de oro el recinto amurallado y los barrios del centro.

Así es nuestra ciudad, archivo

de tantos recuerdos. Primero los romanos, después los godos, más tarde, la invasión árabe y, finalmente, la población nacida tras la Reconquista. Segovia, residencia de reyes, morada de santos, escenario de acontecimientos que escribieron la Historia de España. Segovia hoy es admiración de visitantes, musa y modelo de pintores, edificios medievales, de dorado color ocre que, a lo largo del día, re-

flejan los tonos variables de la caricia del sol, iglesias románicas de singular armonía artística y, en su corazón, miles de recuerdos y leyendas.

Y con una ciudad tan importante y tan bonita, ¿qué hacemos para promocionarla y multiplicar la presencia de visitantes y turistas? Nos falta algo fundamental, un equipo que, valorando lo que tenemos, sepa promocionar este Patrimonio de la

Humanidad y lograr que, todos los días, sean miles de personas las que nos visiten. Nuestro incentivo no son playas, ni competiciones deportivas, ni llamativos lugares de diversión. Nuestra oferta es arte, historia, paz, belleza y la exquisita alta calidad de las gastronomías, que también es historia y cultura.

¿Cómo se puede conseguir aumentar cada día el número de visitantes? Con la colaboración de todos: autoridades, organismos, bancos y cajas de ahorro, comerciantes, industriales, hosteleros y ciudadanos. Y en esta colaboración no basta la aportación económica, es necesario las ideas y planes de cada uno, el acierto al decidir, para que los gastos sean una inversión productiva. De nuestra historia podemos evocar, escenificándolo, aquellos acontecimientos que, a través de los siglos, marcaron rumbos decisivos en la vida de España y determinaron su futuro, como la coronación de Isabel la Católica, el duelo que promovió la creación del Monasterio del Parral, la Casa de la Meneda, la guerra comuna, la leyenda del Acueducto, la condena y milagro de María del Salto... Hay muchos, muchísimos temas, añadiendo la instalación de exposiciones permanentes, de pintura, de escultura, de artesanía típica, de recuerdos de la época brillante de las fábricas de paños y ¡naturalmente! también cosas nuevas, de actualidad. Lo importante es la imaginación creativa, uniendo criterios de segovianos de todas las edades.

Necesitamos ideas y proyectos, programas con planes y normas de desarrollo y realización. Para esto hace falta un equipo de personas, hombres y mujeres, llenos de amor a Segovia y dotados de ingenio, fantasía y apasionada ilusión para promocionar, como se merece, a esta Segovia, hoy dormida en su vejez, despertando sus valores históricos y que, gentes de otras provincias y de otros países, vengan a conocer y disfrutar de las bellezas y el embrujo de nuestra tierra.

Restaurante LAGO

- * *Excepcional cocina internacional.*
- * *Marisquería - Pescados y mariscos recibidos directamente del puerto.*

COMEDORES DESDE 30 A 600 PLAZAS

Avda. de Don Juan de Borbón y Battemberg

Carretera de SAN ILDEFONSO

Telefonos 42 00 59 - 42 47 60. Fax: 42 47 60 - 40004 SEGOVIA



En un paraje maravilloso

**Aparcamiento propio
para más de 600 vehículos**

JOSE MARIA RUIZ BENITO
"JOSEMARIA"

Me parece una brillante idea por parte de EL ADELANTADO DE SEGOVIA la dedicación de un suplemento especial a la gastronomía segoviana y precisamente en esta estación otoñal, porque entiendo que es la época más bonita para la cocina regional. En el otoño, la naturaleza nos obsequia con unos productos singulares y abundantes, que no se dan ni en la misma cantidad ni calidad que en otras estaciones.

Los montes nos ofrecen una gran variedad en caza de pluma y pelo, que sin duda es una importante fuente de riqueza culinaria. En los barbechos, pinares y praderas aparecen las setas, en clases y variedades cada vez más apreciadas y como es lógico más rebuscadas. En los mares también disfrutamos de la fertilidad de la naturaleza en esta época del año, y podemos recibir los pescados de máxima calidad y textura, como son el besugo, el congrio, el mero..., sin dejar a un lado los pescados azules, entre los que encontramos la sardina, la anchoa, el chicharro...

No sería justo continuar sin antes mencionar la vendimia, quizás el producto más popular que nos da la sabia naturaleza en otoño. Recibida siempre esta cosecha en tono festivo y dando culto por tradición al incomparable y casi milagroso rito de la fermentación que transformará de manera natural el mítico fruto de la vid en vino chispeante y alegre. El vino es la bebida más y mejor considerada cada día, como alimento saludable y complemento ideal en la mesa, para una dieta sana y equilibrada.

Después de esta breve introducción, voy a referirme brevemente a un tema de preocupante actualidad para restauradores, cocineros y alimentarios, que tenemos quizás la obligación desde el punto de vista profesional de saber la composición de los platos que preparamos y ofrecemos, conociendo al menos de forma elemental las calorías y grasas que contienen.

Siempre que he podido he procurado hacer un hueco para poder asistir a charlas, conferencias y congresos, en los que ampliar mis conocimientos en estos temas, tan sugerentes como: "Nutrición y salud", "Dieta saludable", "Dieta mediterránea",...

Como estos nombres de refinado vocabulario son manejados con bastante soltura por médicos, científicos, preparadores físicos y nutrólogos, yo me limito a darles algunos apuntes que he recogido con interés en los distintos encuentros.

Una de las declaraciones más curiosas que he oído, la escuché en boca del preparador físico y nutrólogo Nadine Monguillot, que decía que "el exceso de peso no es una enfermedad, si no hay enfermedad, no hay restricciones, por eso es el principio básico de la etología nutricional, cuyo papel no es prohibir sino enseñar a distribuir a racionalizar el menú cotidiano. Vayamos al grano, hasta ahora



La alimentación saludable y el cochinillo

para adelgazar no se propone más que restricciones o medicamentos, sin embargo, la etología se mueve en el campo de la gastronomía y el placer de la buena mesa".

En el transcurso de un seminario de la U.I.M.P., en el Palacio de La Magdalena (Santander) un gran experto en nutrición como es el profesor Grande Covián afirmó: "Llevo una vida normal, he comido de todo y creo que eso es un hecho

importante, tanto a nivel teórico como práctico. Mi padre era médico y mi abuelo también, en casa siempre se ha llevado a rajatabla la teoría de que hay que comer de todo. Naturalmente hay cosas que te gustan más que otras y pienso que es importante comer con gusto y con placer, para tener un buen equilibrio físico y mental. Creo que están en un error los médicos que se dedican a prohibir cosas, a veces las que más gustan a sus

pacientes".

En el congreso mundial de cocineros de Noruega W.A.C.S., que contó con la participación activa de más de 1.200 profesionales del sector en representación de 40 países, hubo ponencias y charlas sobre diversos temas generales del sector y más particularmente sobre el lema del congreso "Nutrición, salud y bienestar".

Entre las conclusiones a las que

se llegó, una de las más importantes es que el cocinero del futuro deberá saber seleccionar los productos naturales, para elaborar comidas sanas, nutritivas, equilibradas y a su vez apetitosas. Los países latinos añadimos a esta resolución la conciencia de que de nuestra habilidad profesional depende en buena parte el bienestar y salud de las personas, haciendo que la mesa sea uno de los mayores placeres para el género humano.

Entre los productos más consumidos en el mundo y a su vez más polémicos para los médicos y nutrólogos a la hora de analizar sus cualidades para la alimentación, son los productos derivados del cerdo, manjares populares y de muy variadas elaboraciones, que hacen que este animal sea conocido como símbolo de la abundancia.

Dentro de nuestra típica gastronomía segoviana, uno de los platos más singulares, que gozan de mayor popularidad es precisamente el cerdo, pero el cerdo entero sin aderezos, sin elaboraciones sofisticadas y de cortísima edad. No es difícil deducir que me estoy refiriendo al cochinillo asado a nuestro estilo segoviano.

Este plato de larga tradición y merecida fama es una de las especialidades de nuestra cocina, motivo suficiente para sentirme obligado a investigar y procurar conocer más y mejor su comportamiento como alimento equilibrado. Hemos hecho observaciones sobre la genética, la alimentación y especialmente sobre la preparación en el horno, ya que todo ello interviene en el resultado final para hacer un bocado exquisito.



José María

"Nuestra cocina tradicional en la Segovia de hoy"

CALIDAD * SERVICIO * PRECIO

Es el pan nuestro de cada día

CRONISTA LECEA, 11
(Junto a Plaza Mayor)
40001 SEGOVIA

Aparcamos su coche

RESERVAS: (921) 46 11 11

COCINA: 46 02 70

BAR: 46 02 72

FAX: 46 02 73

apetecible, desgrasado y saludable.

En tierras de Huelva y precisamente en unos encuentros sobre el cerdo ibérico, tuve una gran suerte, algo así como si se me hubiera aparecido el redentor en estudios sobre nutrología.

La carta de don José Mataix

D. José Mataix, catedrático en Nutrición de la Universidad de Granada, es ante todo un señor de gran bondad, a quien oírle hablar de nutrición y salud es un placer, un placer que relaja los sentidos con sus magistrales charlas, regalo de sabiduría y grandeza, que armonizan con su palpable sencillez.

Gracias a la permisible amabilidad de D. José Mataix, tenemos un documento que considero inédito sobre el análisis del cochinillo, en el que no son suficientes sus datos científicos, sino que incluye un consciente comentario informal, pero ampliamente documentado, de una gran riqueza, que a continuación transcribo literalmente:

"Querido José María

Me envías para su análisis en mi Instituto de Nutrición una ración de cochinillo con su salsa y todo, y no te lo debía perdonar, porque un 'bocado' de este tipo es para disfrutarlo y no para analizarlo. Pero en aras de tu petición y por mi propia deformación profesional, se te ha analizado, y a la vista de los resultados, me permito hacerte algunas consideraciones, que van más allá de los fríos datos del laboratorio, entrando de lle-

no en el terreno de la gastronomía, e incluso de la fantasía que toda buena vianda evoca.

Del cerdo lo que más preocupa es su grasa, puesto que el resto de su carne es apetitosa y nutritivamente rica, por lo cual es un alimento que no debe desaparecer de nuestra mesa, aunque jeso sí! debe estar presente con austeridad y medida.

Pero, a ti, lo que te preocupa es "tu cochinillo", y de él, esa grasa que fue formando y depositando en su tierno e inmaculado cuerpo, por su propia "iniciativa metabólica" y la "ayuda" fisiológica de su solícita madre cerda a través de su preñez primero y su amamantamiento después.

Pues bien, las cosas no son tan negras como a veces nos las

cuentan los grasófobos y otros intolerantes alimentarios que no ven en la alimentación ni siquiera la de un solo día gozoso, sino penas y castigos para nuestro cuerpo, empero tan fustigado de ingratos ratos y malas cocinas.

Te comento primero algo de su cantidad de grasa, que según nuestros análisis no se puede considerar excesiva, porque parte se perdió en su preparación, quedando aquella otra porción que no pudieron fundir tus ardientes fogones y permaneció retenida en la ración del comensal, como queriendo negarse a abandonar la parte magra y la piel, triada alimenticia clave para deleite y regocijamiento de tus mimados clientes.

En cuanto a la calidad de su

grasa, abunda ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados, que son los que se recomiendan para una alimentación saludable. Existe obviamente la "demoniaca" grasa saturada, que aunque no es aconsejable, la cantidad presente no es excesiva. Pero además, sin ella, tu ración de cochinillo no tendría esa textura y ese arco iris de sensaciones, que nos trasladan a ese paraíso gastronómico, en donde "muchos alimentos son llamados y pocos son elegidos". Y entre estos últimos ¡querido José María! está tu cochinillo.

Una vez dicho esas cosas tan serias y tan aburridas, no hay que olvidar que no estamos ante "el cochinillo nuestro de cada

día", sino de algo que se sale de lo cotidiano y se nos ofrece esporádica y excepcionalmente, no pareciendo cabal ni sesudo, que en ese momento nos pongamos a pensar en las cosas y misterios de la química, sino que nos dispongamos a saborear algo que partiendo de la materialidad alimentaria, se convierte en un milagro gastronómico, gracias a tus manos y a tu corazón de gran cocinero.

Es de felicitar y agradecer el celo por la salud corporal de tus comensales, pero sigue manteniendo también elevado el nivel de exigencia del cuidado de su espíritu a través del placer de la mesa y no olvides nunca que también con tu entrañable cochinillo se puede explicar, lo que decía esa gran Santa de tierras vecinas a la tuya, Santa Teresa de Jesús, de que Dios también anda entre los pucheros.

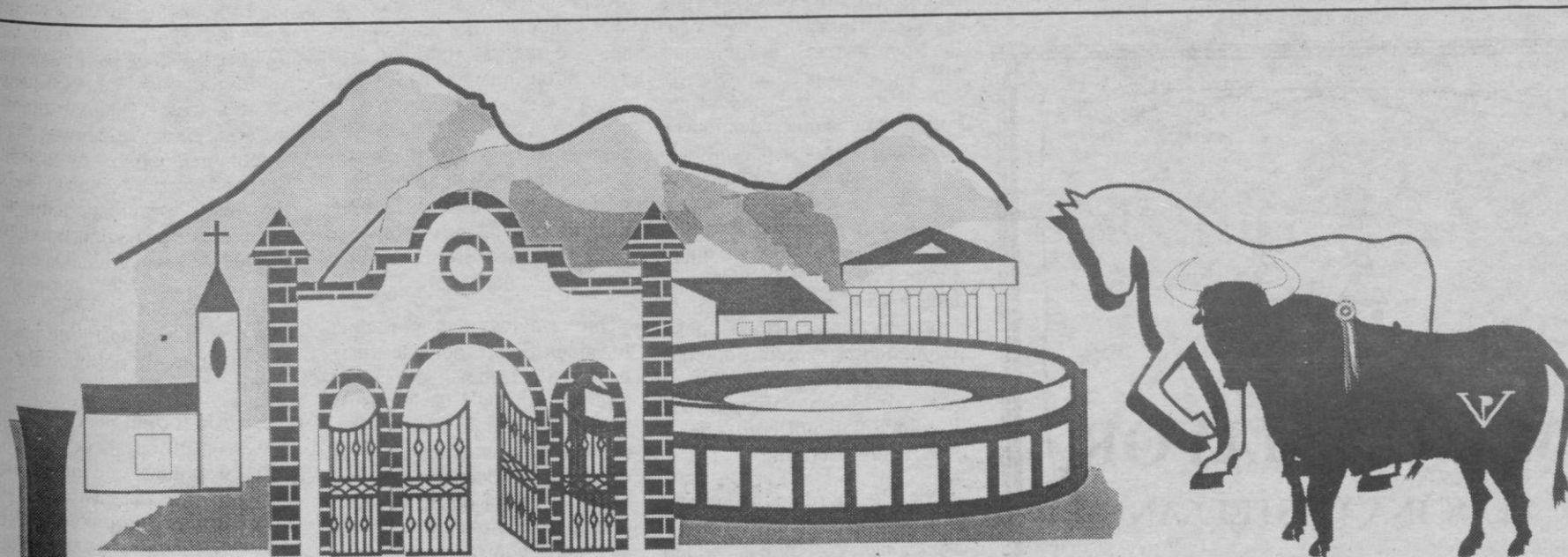
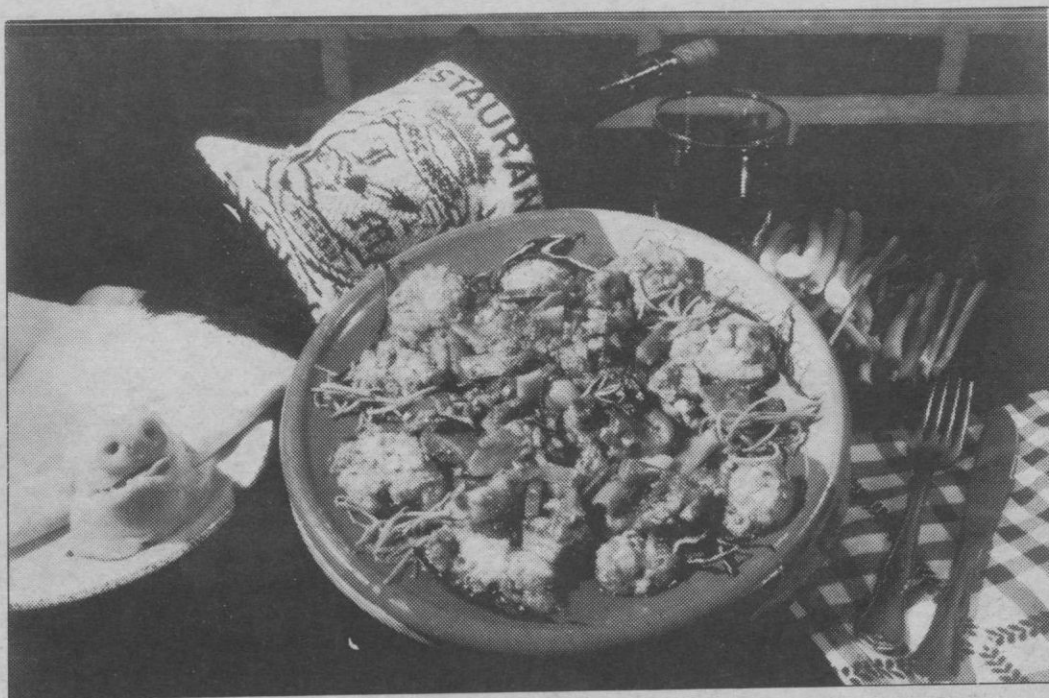
En misiva aparte te informo con números y "barras" de los resultados analíticos, tal como tú me lo pediste, no queriendo indicártelos, en esta carta, porque pudor y obligada prudencia me obligan a no mancillar gustos y aromas con perversiones científicas.

Y sin más que decirte, recibe el justo abrazo y mi admiración por el arte de tu simpar cocina.

J. Mataix

Catedrático de Nutrición. Instituto de Nutrición. Universidad de Granada".

Quienes estén interesados en los resultados analíticos del informe gráfico, se les facilitaremos en el "Restaurante José María".



Las Contentas

Fiestas sociales y Taurinas

Eventos Ecuestres

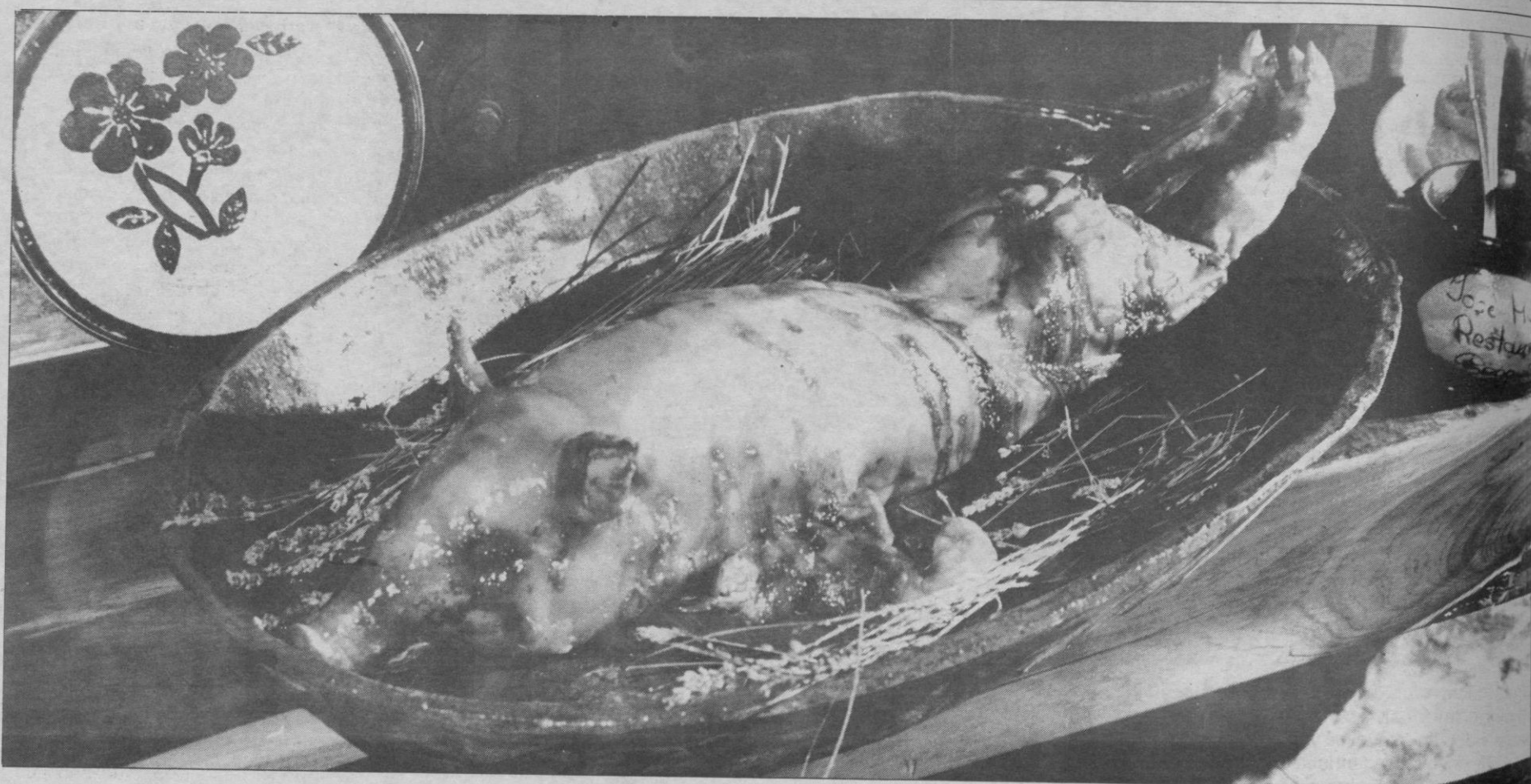
(Ganadería Propia)

Ctra. de San Ildefonso - Torrecaballeros

Teléfonos 921 / 47 14 23 - 91 / 373 93 01

Fax 91 / 316 25 14

40194 PALAZUELOS DE ERESMA (Segovia)



Gastronomía hidalga en tierra común

JOSE JESUS ARROYO HERNANDEZ
Periodista. Miembro de ACLEPT

Decía el maestro Brillat-Savarin, pontífice de gastronomías y preboste de las artes cisorias que "el placer de la mesa es para todas las edades, para todas las condiciones, para todos los países y para todos los días; puede asociarse a todos los

demás placeres, y se queda el último para consolarnos de la pérdida de los otros".

Bien sabidas son esas consideraciones en tierras como las segovianas, donde a la hora de sentarse ante la mesa no hay castas, ni razas, ni oficios, sino hambrones o abstinentes. Y a las gentes con afición al noble entretenimiento del buen yantar

poco importan otras consideraciones, como no sea el compendio de viandas que pusieran ser ofrecidas. Porque, en tales tierras hidalgas hechas de nobleza común compartida, la buena mesa, que es fruto de supervivencia, ha alcanzado la categoría de arte.

Cuando de Segovia se habla, damos siempre por sabido que es ésta una tierra de "tosca vajilla, buen yantar y limpio mantel" y que sus productos te elevan al éxtasis del hedonismo culinario de la mano de tantas y tantas amas de casa para las que acercarse hasta los fogones supone un lógico esfuerzo, pero, a la vez, un incommensurable placer. Quizás porque, como dijera Santa Teresa, "Dios también anda en los pucheros". Si el ama de casa es artista en su fogón, no lo son menos quienes están dedicando vida, obra y profesión al noble oficio de dar de comer al hambriento, que es obra de misericordia.

Por ello, los platos de la cocina segoviana arrinconan preocupaciones y congojas, ponen en el olvido cuitas y malos humores, sosiegan el espíritu y regocijan el cuerpo. (Hasta dicen algunos --mal dicho, por cierto-- que restauran energías y afanes).

Habremos de motejar a quien pontificó aquello de que "con pan y vino se anda el camino". ¿A santo de qué tal estulta frugalidad, cuando excelsas viandas pueden degustarse por estos pagos y cuando las bodegas son manantiales que ahijan caldos de insuperable calidad?

Porque maravillosos son los manjares que se esconden en las ubérrimas panzas de los pucheros. Se funden en ellos lo más granado de nuestras huertas con las carnes procedentes de pastizales, dehesas y parameras; también se satisfacen aquí las hambres con los huéspedes de esos palomares que jalonan los

campos, con la caza de los bosques y la pesca de ríos y arroyuelos, donde parece que vuelve a resurgir el cangrejo, siquiera de raza foránea, pero que se está aclimatando a la reciedumbre de los viejos reinos.

Así es Segovia, solar hidalgo y solaz calmoso. La gastronomía invita siempre al conocimiento a través de montes, valles y llanuras, por pagos abiertos, de notoria tradición a la hora de ensalzar hasta la categoría de ley la hospitalidad debida. En la ciencia culinaria se recoge una importante manifestación del espíritu castellano fraguado con los siglos a fuerza de una explosión de fe que ha convertido en mística su cotidiano pechar con la naturaleza.

Importantes alagos reciben los magníficos asados de cochinillo y de lechazo, quizás los platos "estrella" de la gastronomía comercializada, pero los profesionales en esta Segovia de abolengo conocen más y mejor el peregrinar a diario desde la cocina a la mesa de potajes y estofados, churrascos y gigotes, aves y pescados, amén de esa repostería --¡Ah, el ponche!-- que entronca con las más rancias tradiciones, muchas de ellas surgidas de los mismísimos monasterios. No será grave el pecado de la gula cuando las instituciones conventuales han sido fieles guardines de una tradición no siempre bien ponderada.

Porque la cocina es, ante todo y sobre todo, ingenio a partir de las materias primas que la naturaleza o el hombre proporcionan al hacedor de los platos. Que blancas y barrigoncitas son las alubias de La Granja, adéscense con abundantes productos del cerdo; que el pan candeal se ha quedado duro, sírvanse unas buenas sopas de ajo, de esas que tienen siete virtudes; que los ríos y charcas proporcionan truchas, cangrejos, tencas o ranas, acúdase al recetario de Felipe

V; que la carne del cordero fue siempre carne de caballero, búsquese un buen horno de asado; que conejos y liebres pueblan los campos, hágase como la vieja campesina y recuérdese que Cátulo nos denominaba "cuniculosos"; que la perdiz ha de ser en la nariz, léase a Agustín de Foxá y se sabrá de la importancia de la caza en las cazuelas segovianas; que ya no queda vino en el Terminillo, no se olvide que el noreste está regado por el Duero y que el noroeste linda con las tierras de Rueda... Y, por supuesto, nadie desconozca que cuando Hércules fundó la ciudad, hubo de vérselas con un cochino montés, por lo que los segovianos dicen siempre que "del cerdo me gustan hasta los andares". Será ello que el lechón ha de pasar inmediatamente del cuchillo al asador.

De esta forma, Segovia se ha convertido desde hace algunos años en santuario del buen yantar y su industria gastronómica es por derecho propio una de las más boyantes, con un indiscutible peso específico en su PIB y una fuente inagotable de riqueza y de puestos de trabajo directos o inducidos. Al socaire de los grandes artistas, de los excelsos mesoneros y de los maestros gastronómicos, han surgido también pillos redomados, como aquellos viejos pelaires que mantearon a Sancho o como los compañeros del quevedesco Don Pablos y del Bachiller Trapaza, pero lo cierto es que la profesionalidad se detecta de seguida y que la gran mayoría de cuantos hoy se afanan por seguir la tradición lo hacen a fe de viejos castellanos y en conciencia. De ahí que se elame por separar el grano de la cizaña y que cuantos mostramos afición por los placeres de la mesa sintamos la necesidad de que se produzca ese indispensable entresaque que coloque a cada cual en el lugar que le corresponde.



MESON MAYOR

COCINA CASTELLANA





DIPLOMA DE HONOR
EN GASTRONOMIA
1992

OSCAR DE ORO DE
LA COMUNICACION



AÑO 1991 MAESTRO ASADOR

Plaza Mayor, 3 - SEGOVIA.

Teléfonos (921) 46 09 15 - 46 09 16

FIDEL DIEZ GONZALEZ
Hostelero

La idiosincrasia del hostelero, a veces se contradice por aquello de querer tocar más palillos de los que le corresponden. Bien es cierto que normalmente sabe estar a las duras y a las maduras, pero el hostelero segoviano es materia para un estudio profundo y analítico. La escuela que enseña habitualmente al profesional segoviano, es la propia hostelería, donde hizo su aprendizaje y acumuló experiencia a través de los grandes maestros. Después, con el tiempo, ahorrando unas pesetas ganadas con ímprobo trabajo, se instaló por su cuenta y con esfuerzo, sacrificio y entrega absoluta, fue saliendo adelante. Esto en síntesis, podría ser la historia de la mayoría de los hosteleros segovianos.

Con referencia a los que nos hallamos ubicados por la zona alta de la ciudad, es decir en la Plaza Mayor o alrededores, siempre generalizando, ofertamos un lugar hermoso, cautivador, añorante y con historia. Nuestra clientela es foránea, aunque existan cliente fijos que nos honran frecuentemente con su visita. La carta que ofrecemos es amplia, variada y básicamente ofrece productos de la tierra, a poder ser y siempre que las circunstancias lo permitan, naturales y segovianos. Productos autóctonos traídos directamente de nuestra zona de influencia. Los asados, famosos por méritos propios, cuchifrito y carnes blancas o rojas; de nuestras cercanas huertas, jugosos productos con los que confeccionamos el rico pastel de verduras. Patés de cochinillo, pimientos rellenos de morcilla, embutidos de Carbonero el Mayor, Cantimpalos o Bernuy de Porreros, morcilla de Cantimpalos o Bernardos, judiones de La Granja, famosos en el mundo entero...

El turismo actual

El turismo actual, en su mayoría es de paso. Vienen a Segovia a cumplir los hermosos conceptos de visitar y admirar la ciudad, sacar fotografías ante los maravillosos monumentos que nos ornamentan, y después a comer en uno de los muchos y esmerados restaurantes segovianos. Si se trata de la zona alta de la ciudad, nosotros, al igual que sucede por otros lugares próximos, ofertamos un menú



La hostelería en la zona de la Plaza Mayor

diario, pero a la carta pueden elegir entre numerosos platos más o menos típicos. Carnes,

verduras, pescados y postres caseros o de elaboración ajena. Vinos de Rioja y Ribera de

Duero, etc. etc.

Los extranjeros, sin embargo, son habituales todo el año. Se-



govia goza de un altísimo prestigio turístico allende nuestras fronteras, y eso se capta durante todo el año.

Un menú típicamente segoviano, es el conformado por judiones de La Granja, cochinillo y de postre el sabroso y especial ponche segoviano. Todo regado con vino tinto de la Ribera de Duero. Aquí se puede jugar a la alta o a la baja, es decir, elegir un reserva o simplemente crianza que es producto apetitoso y agradecido. Esto viene a representar unas 2.500 pesetas. Por ese precio los comensales habrán gozado de una cómoda estancia en un mesón o restaurante, con esmerado servicio, platos típicos segovianos perfectamente elaborados y, la atención amable y a veces generosa de la dirección del establecimiento, mediante un obsequio-recuerdo.

El problema del aparcamiento

Bien es cierto que sobre todo en día festivo, el aparcar en la zona alta de la ciudad puede revestir un problema añadido, respecto al acceso a la Plaza Mayor. En este contexto, estamos meditando profundamente el encontrar soluciones, no de emergencia, sino decisivas y determinantes. La zona del casco viejo de la ciudad, merece un tratamiento especial, coherente, lógico y al mismo tiempo natural.

La hostelería segoviana está capacitada para acoger fácilmente al turismo de élite, no sólo al de paso. Nuestra cocina y el servicio están a un máximo nivel y desde luego guardan consonancia con calidad-precio. Respecto al precio, estamos aguantando el tirón, manteniendo los mismos precios de hace años.

El futuro

Tenemos grandes dosis de esperanza y por supuesto ilusión en el futuro de Segovia y de su hostelería. La ciudad de Segovia, por ser Patrimonio de la Humanidad, merece una alta consideración por parte de las instituciones. Nuestro gremio, prestigioso desde hace centenas de años, procura esmerarse cada día más, a través de los principios y la filosofía que inspiró sus inicios ancestrales. Calidad, servicio, cortesía..... Les deseo buen provecho.

HORNO DE ASAR

LA MATITA

IV Jornadas Gastronómicas de Caza

Del 9 al 19 de Noviembre

RESERVA DE MESAS:
Teléfono 40 30 77

COLLADO HERMOSO
(Segovia)

Restaurante - Cerveceria
Santa Bárbara 2



Ezequiel González, 32

Reservas:

Teléfono 43 48 07

SEGOVIA

Especialidades:

VERBENA DE AHUMADOS, BESUGO AL HORNO,
CODILLO DE CERDO CON PURE, CHUCRUT

LECHE FRITA

DEL ARCHIVO HISTORICO
GASTRONOMICO DE DUQUE,
MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA.
1895-1995

Se denomina sopa al cocimiento de un alimento en agua, también se llama sopa a un alimento líquido que se sorbe con cuchara.

Las referencias escritas que existen sobre la sopa, son muy antiguas. En la Biblia, ya detallaron algunas recetas, de las más antiguas, son las del año 430 antes de Cristo, existe una anécdota, entre otras muchas, sobre la ciudad de Tracia, donde el rey Hathy llenó la plaza de la ciudad de calderos con líquido hirviendo, para hacerse popular fue sirviendo sopa a cada uno de los súbditos.

Los más afamados caldos, eran los de los conventos de "La Barzodia", porque tenía gran variedad de sopas. Una crónica del siglo XIII, relata que los priores se hacían servir 506 sopas distintas y en un concilio de la época, se discutió sobre la sopa y se prohibió a los novicios tomar más de una sopa al día. Tenían gran variedad de alimentos: de tocino, de guisantes, de pescado, de remolacha, de berza, de espinacas, de habas secas, de leche y de nabo al queso con mostaza de rábanos, de hinojo, de perejil y un largo etcétera.

Muchos personajes famosos, han sido grandes aficionados a las sopas. Por ejemplo: La duquesa de Orleans, entre las innumerables cartas que escribía al día, decía que su cuñado, Luis XIV, tomaba diariamente 4 platos de sopas variadas. Federico el Grande, también era gran aficionado a la sopa. Le gustaba que los caldos fueran muy, muy concentrados y bien provistos de especias y él añadía por su cuenta, siempre una cucharada de enebro en polvo y raspaduras de nuez moscada.

En el siglo XVI, una sopa era un gran manjar muy distinguido y se les dedicaba todos los cuidados, se añadía una exageración de especias y colorines. Agregaban azafrán, anís, remolacha, canela, pimienta, agua de rosas..., etc.

Existen muchos tipos de sopa. Una sopa española que ahora está de moda y que la sirven mucho los franceses, comenzó en el siglo XVI, es la "sopa de cebolla", son gratinadas al horno. Las de fideos y las de calabaza, las de laurel y la sopa de navidad, con muchas viandas parecida a la olla podrida.

El rey Enrique IV de Francia, solía decir que su anhelo sería que todos los franceses pudieran echar los domingos una gallina a la olla.

Pasados los años, y en el reinado de Luis XIV, se pusieron de moda las sopas de arroz y las de harina de trigo, las llamadas "papillas o sémolas". Para los banquetes; y las cremas con yemas y las sopas de almendras, así como las de ave, las de perdiz, de liebre, de faisán y todo bien machacado, puesto y triturado como si se tratara de una crema fina.

En aquella época, en la de Luis XIV, hubo un cocinero, François Gradaren que inventó más de 300 clases de sopa y otro



Algunas notas y curiosidades sobre la sopa

después de él, que se llamaba Pierre, que nos ha dejado 200 fórmulas de 900 materias. Nosotros, los españoles, hemos contribuido con nuestras ollas podridas, cocidos, sopas de ajo y pan castellanas y sopas de

pescado y peces, siendo de gran importancia nuestra aportación.

También tenemos recetas famosas, que han pasado de siglos anteriores, es importante hacer hincapié a la primacía del consomé. El recetario del

"monasterio de Alcántara" hace constancia de esta receta bajo el nombre de "consumado o consumo". Desde tiempo inmemorial se ha sabido que cocinando mucha carne en poco líquido, éste queda más fuerte y con más sabor. Más interesante es hacer cualquier referencia a sopas de Castilla como la clásica sopa de pedacitos de cordero desmenuzado con piñones y colas de cangrejos de río.

Así que con estas pequeñas notas, tenemos que tener una ligera idea de lo que ha sido la sopa desde siglos inmemoriales hasta nuestros días.

Anécdotas sobre la ensalada

Habría quien piense "¿qué tontería!" ¿qué se podrá decir de la ensalada, que resulte interesante? Pues mucho y bueno. Y quien no me crea que lea este artículo y tal vez cambie de parecer...

Alfredo Suzanne, en su tratado "L'art d'accommoder les

salades", hace resurgir un viejo precepto, que bajo una fórmula humorística, no deja de ser veraz: "Para sazonar una ensalada, se requiere cuatro genios distintos: un pródigo para el aceite, un tacaño para el vinagre, un sabio para la sal y un loco para removerla".

Encaja a las mil maravillas una anécdota sobre la ensalada, que copiamos de Brillart-Savain, éste la divulgó y como se ha hecho del dominio público, la transcribimos sin escrúpulo alguno. Un emigrado francés de nombre Albignac, hizo su fortuna en Londres por su habilidad en sazonar la ensalada. Este emigrado, que como tantos otros aristócratas franceses, tuvo que huir cuando la revolución francesa, lo mismo que la mayoría de ellos fuese quedando sin recursos para alargarse su destierro.

A pesar de ello, nuestro Albignac, hallábase un día comiendo en una de las más acre-



**FRIO INDUSTRIAL
Y
COMERCIAL**

AIRE ACONDICIONADO

— MAQUINARIA PARA —

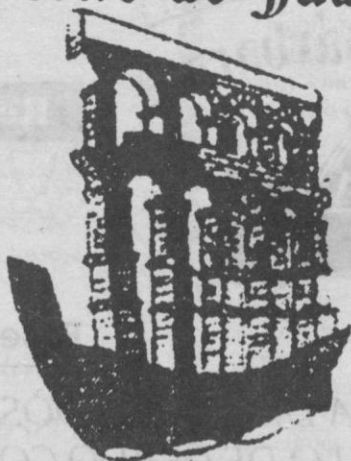
- * Hostelería
- * Autoservicios
- * Pescaderías
- * Lavanderías

- * Alimentación
- * Supermercados
- * Colectividades
- * Pesaje industrial

San Facundo, 3
(Frente a Correos)

Teléfono 43 16 42
Fax 43 11 94

Horno de Juan



Venta el Segoviano

SEGOVIA EN MADRID
con sus especialidades

**Y ASADOS EN
HORNO DE LEÑA**

c/ Joaquín María López, 30

Teléfono 543 30 43

c/ Lope de Rueda, 4

Teléfono 575 69 16



ditadas tabernas de Londres, y a la vez que saboreaba un succulento roast beef, se fijó en una mesa no lejos de la suya, donde estaban comiendo media docena de ingleses jóvenes y elegantes, al parecer, de la mejor sociedad de Londres. Uno de ellos se levantó de pronto y acercándose a Albignac le dijo: "Sr. francés, siempre hemos oído que su nación tiene un arte especial para sazonar las ensaladas, ¿sería Vd. tan amable que condescendiera a condimentarnos una?". Albignac, al pronto se sorprendió; pero reponiéndose consintió en ello y pidió los ingredientes necesarios para proceder a su obra de arte, tuvo la suerte de acertar y complacer a los ingleses. Mientras dosificaba los ingredientes, contestó con franqueza a las preguntas que le hicieron, dijo que era un emigrado, y confesó no sin azorarse, que vivía gracias a los socorros del gobierno inglés, circunstancias que aprovecharon los contertulios para ofrecerle un billete de 5 libras, que él aceptó sin algún remilgo. Albignac, les había dado sus señas, y grande fue su sorpresa al recibir una carta en la que en términos alagadores para él, le suplicaban fuese a sazonar una ensalada en uno de los más aristocráticos palacios de Grosv Square. Albignac pensó que esto podía ser una mina, y a la hora dicha dirigióse al lugar de la cita, no sin haber hecho antes buen acopio de los ingredientes que juzgó iban a serle necesarios, a fin de llevar a buen fin su cometido. Tal fue el éxito y la gratificación que no cabía en sí de gozo...

Como se habrán percatado mis lectores, los muchachos se habían propuesto protegerle, alabando por doquier su habilidad de sazonar ensaladas. Su fama corrió cual reguero de pólvora y fue designado en la alta sociedad londinense, como fashionable salat maker (el hombre de moda de la ensalada), y como todo es cuestión de moda, nadie quería ser menos, y el bueno de Albignac corría de palacio en palacio para sazonar ensaladas. Como sus ingresos eran cuantiosos, adquirió un coche para poder acudir a cuantas mansiones era llamado, e

hizo acompañarse de un criado que era portador de una preciosa arquita con cuantos ingredientes eran necesarios para llevar a bien su cometido y que no eran pocos los tales ingredientes: vinagres diversamente aromatizados, aceites variados, suya india, caviar, trufas, anchoas, catchup, mostaza, jugo de carne, yemas de huevo, huevos cocidos, perejil, estragón, etc.,

etc. Con el tiempo, hizo fabricar más arquitas, que guarnecidas igual que las suyas, vendía a buen precio.

En cuanto pudo realizó fortuna y se trasladó a Francia, invirtiéndola en fincas rústicas, se enriqueció aún más y murió poderoso en la finca que tenía enclavada en el Limosillo.

Alfredo Suzanne, comentando la anécdota, achaca el éxito

de Albignac a que los ingleses de entonces no conocían el aceite y que tan sólo comían las ensaladas sazonadas con sal y también porque es cuestión de moda y sobre todo de suerte.

La ensalada que más se ha ensalzado fue la de la gran trágica mademoiselle Georges. Todas las noches que daba de comer a sus íntimos y admirado-

res: invariablemente les obsequiaba con una ensalada de trufas, ¿cabe mayor sibaritismo?

Transcribamos lo que nos dice Alejandro Dumas (padre), que era uno de los comensales y una autoridad gastronómica: "En cuanto Georges regresaba del teatro, le presentaban una jofaina de hermosa porcelana llena de agua perfumada, donde se lavaba perfectamente las manos, luego le traían otra fuente llena de hermosísimas trufas bien limpias, un tenedorcito de oro y un cuchillito con mango de nácar. Georges entonces, con su perfecta mano de rasgos clásicos y con sus dedos que parecían de alabastro, terminados con uñas rosadas, mondaba los tubérculos negruzcos, que eran como ornamentos para sus manos, e iba colocándolos en una ensaladera, una vez colocados todos, los sazonaba con pimienta negra, luego les echaba unos átomos de pimienta de cayena y los rociaba con aceite finísimo, a continuación, entregaba la ensaladera a uno de sus lacayos para que la removiera a conciencia. La cena se completaba con un asado, capón, pavo, pularda o faisán, según la estación y siempre la consabida ensalada. Es difícil de concebir el aroma de esas trufas, sencillamente sazonadas con aceite fino y pimienta".



*El mejor asado
hecho en auténtico
horno de leña castellano
por el reconocido
maestro asador
REMIGIO VACAS*



Segovia y los jóvenes restauradores

JAVIER ALVAREZ GOMEZ
"El Bernardino"

Segovia ha sido siempre cuna de grandes maestros de la cocina segoviana, a los que tenemos mucho que agradecer. Les tenemos que agradecer el haber creado una cocina reconocida internacionalmente. Les tenemos que agradecer la continuidad y el interés que siempre pusieron en su quehacer diario. Y sobre todo les tenemos que agradecer el habernos introducido y enseñado a desarrollar una actividad tan bonita y gratificante como es la restauración.

Es, por todo, nuestra misión, la de los jóvenes restauradores, el poner todo nuestro empeño y capacidad para saber entender el mensaje dado por nuestros maestros y dar continuidad, mejorar y desarrollar esta cocina autóctona tan rica y gratificante. Es nuestro deber, el aunar esfuerzos para la promoción y el prestigio de Segovia. Es nuestro deber, el respaldo y confianza en las Asociaciones y Patronatos creados para la promoción de esta ciudad, Patrimonio de la Humanidad, y de su cocina, patrimonio de un buen hacer.



Tuvimos el placer, mi hermano Carlos y yo, de representar a Castilla y León en unas jornadas gastronómicas realizadas en el Casino de Mallorca. Fue para nosotros una enorme alegría, el comprobar que el éxito obtenido por la cocina segoviana, triplicó, en cuanto al número de comensales, al resto de las cocinas regionales.

Y esto no es fruto del azar, es el fruto obtenido gracias a la elaboración de una cocina exquisita y del conocimiento de nuestra cocina pro-

mocionada por los grandes maestros a los que de nuevo agradezco su trabajo.

Y en especial quiero recordar y agradecer en estas líneas a mi

padre, Ireneo Álvarez Gómez, por habernos dado la posibilidad del desarrollo de una actividad en la que prometemos poner nuestro máximo interés.



Para comer
fuera de casa
como en casa...

LA ERMITA

Encargue su asado tradicional
al teléfono

921 / 40 64 76

Ctra. La Granja a Torrecaballeros, km. 8
40194 TRESCASAS (Segovia)





Restaurante

El Bernardino

HORNO DE ASAR

SELECTA COCINA CASTELLANA

En el corazón de la ciudad
CALLE REAL

RESERVAS DE MESA:

Teléfonos 43 32 25 - 4317 41
Fax 43 17 41
Cervantes, 2 - SEGOVIA



MARINO RASCON MORENO
Hostelero segoviano

Gastronomía segoviana: Un monumento

¿Por qué un monumento? Sencillamente porque es el objetivo preferido de más de un sesenta por ciento de los turistas que nos visitan. Razones: de los cinco sentidos del hombre, el gusto es-entre otras cosas- el sentido del placer de comer que, a su vez, es acto imprescindible para vivir. Así pues, si en esta provincia ofrecemos unos alimentos apetitosos, estamos obteniendo los resultados sumamente atractivos para que los turistas nos visiten tan prolíficamente y cada vez en mayor medida.

Ahora bien, este hecho que se viene dando desde hace varias décadas, tenemos que cultivarlo los profesionales con todo nuestro empeño y profesionalidad. Empeño por seguir manteniendo esa fuente de ingresos que nos sostiene. Profesionalidad, imprescindible para mantener nuestros establecimientos con esa categoría y fama que nos acreditan en nuestro bien hacer de cada día. ¿Cómo se consigue esto?: Entre otros muchos detalles, con gran constancia y dedicación en nuestros respectivos establecimientos, procurando llevar un seguimiento de los productos alimenticios que adquirimos, que tenemos que co-



cinar y que tenemos que servir bien.

Los tiempos que estamos

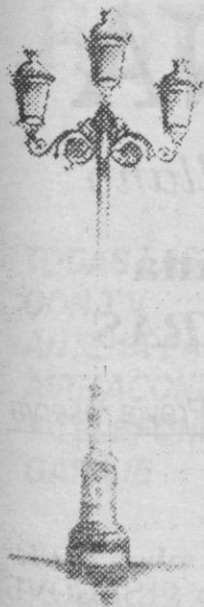
viviendo nos ponen estos últimos términos un poco difíciles, ya que según se desprende del

comportamiento de los comensales, observamos con frecuencia que éstos demandan comer

por poco dinero, y esto hace que la rentabilidad de los negocios sea muy recortada, dificultando que la conservación, mantenimiento y ornamentación del establecimiento se pueda soportar y menos aún aumentar. En cuanto a la adquisición de los productos alimenticios de máxima calidad, nos sucede lo mismo, por ese comportamiento de los clientes que anteriormente significo.

Otro de los inconvenientes que tenemos con nuestra gastronomía popular, para poder adaptarnos a esta situación económica que el cliente demanda, es que la materia prima con la que nos identifican y resaltan nuestra fama, son principalmente, el cordero y el cochinillo que, de entrada tiene ya un valor facial muy importante, con una tendencia imparable a subir por su consumo preferente.

Al margen de estos inconvenientes, nuestra obligación como buenos profesionales, será la de esmerarnos, mimar y -en términos arquitectónicos- restaurar este otro monumento que es la Gastronomía Segoviana.



La Farola

Horno de Asar

RINCON DE ASTURIAS
EN CASTILLA

Fabada

Fabes con almejas

Merluza a la sidra

Delicias de mi huerto

Crema de arroz con leche

LA VELILLA (Pedraza)

Reserve su mesa: 921 / 50 99 23
921 / 50 98 23

RESTAURANTES

Típico Solaire



Solaire-2

Servicio a la carta
Celebraciones
Comidas de empresa

Servicio a la carta
Especialidad en
Bodas y Banquetes

Santa Engracia, 3
Teléfonos 435525 y 433678

SEGOVIA

Piscinas Municipales
Tlfs. 422420 y 421063 / Fax 444542



Juan Segovia Aparicio, un restaurador segoviano en Madrid

PABLO PASTOR

Nacido en Ortigosa del Monte. Treinta y ocho años como profesional de hostelería. Sus inicios, en una taberna de la madrileña calle de Tudescos. Tenía catorce años de edad y corría el año 56. Después, pasó a trabajar en una casa de comidas de la calle de Lavapiés. En 1966, emprende la aventura del patronazgo, estableciéndose por su cuenta y, hasta hoy.

El éxito del Horno de Juan, se basa en la oferta sencilla, puramente artesanal de productos intrínsecamente segovianos. Los asados gozan de gran predicamento y se sirven directamente del horno a la mesa, pues en ese aspecto, el establecimiento cuenta con un horno castellano que dota de ese peculiar punto exacto al producto que entra en sus entrañas.

La sopa castellana o de ajo al estilo segoviano, los famosos judiones de La Granja y setas de cardo que en temporada natural



son muy solicitadas por los clientes habituales. Además, claro está, el menú abarca carnes de Avila, pescados frescos y demás delicias.

Esta pequeña semblanza de un hostelero segoviano, puede servir como homenaje público al bien hacer de los profesionales segovianos en la capital de España, pues son varios quienes laboran una cocina selecta, típica, especial y que goza del favor de los más exquisitos paladares. Es emotivo, interesante y cómo no, atractivo, el cumplir el protocolo de almorzar en un restaurante madrileño, cuya propiedad tenga origen segoviano y las especialidades que se ofrecen tengan procedencia segoviana. Observar la decoración del establecimiento con alusiones al entorno segoviano, bien sea de la capital o de pueblos emblemáticos, casi siempre el lugar natal del propietario del local, nos pueden llenar de satisfacción, orgullo y añoranza sentimental.

Suscríbase

a

EL ADELANTADO DE SEGOVIA

La
información
día a día



LA TAURINA

Bar / Restaurante Típico Castellano

**La más selecta cocina castellana
ASADOS / PESCADOS / VERDURAS**

EL MEJOR Y MAS COMPLETO COCIDO SEGOVIANO. De lunes a viernes. Previa reserva

(En el corazón de la ciudad)

Plaza Mayor, 8

Teléfonos 46 09 02 / 46 08 97

SEGOVIA

ANGEL VELASCO

La gastronomía de Castilla y León

Todas las innovaciones se deben hacer en Castilla y León sobre una base culinaria básica. Lo bueno es bueno, ya sea cocina tradicional o imaginativa. Tenemos que entender todo lo que es antiguo es nuevo y todo lo que es nuevo algún día será antiguo, por lo tanto en Castilla y León es como come y come como es.

En Castilla y León tenemos una gran riqueza en legumbres, con gran significado para nuestra gastronomía, así podemos degustar las alubias de La Bañeza, las lentejas de la Armuña, los garbanzos de Fuentesauco, las judías de Barco de Avila o de La Granja.

Hay un plato que nació y permanece vivo, que es la olla podrida. La olla podrida es un maridaje de alubias y cerdo compuesto por alubias, chorizo, costillas, patatas, oreja, tocino, morcilla y si cabe un trozo de gallina, haciendo un gran honor de las legumbres castellano-leonesas. No podemos olvidarnos del gran muestrario gastronómico castellano-leonés de los potajes y pucheros consecuencia de la gran variedad de sus cultivos. Alubias de Segovia, Burgos y León. Al mezclar guisantes, hortalizas, patatas, garbanzos y lentejas nos definen un variado abanico de grandes posibilidades de nuestra culinaria, por citar algunos las patatas a la importancia, las alubias blancas, pintas o rojas, el cocido zamorano, las lentejas con productos del cerdo, el arroz a la zamorana, los callos castellanos, hasta la menestra palentina. Esta región castellano-leonesa nos muestra una gran variedad de cómo se nutre la cocina de nuestra Comunidad.

Entrantes gastronómicos

Primero quiero hablar del cerdo porque él nos va a proporcionar manjares culinarios. Cuántos sabores tiene el cerdo, y todos buenos, el cerdo es padre desde la sangre, las morcillas, el picadillo, las salchichas, el chorizo, los solomillos, los lomos, los jamones, las chuletas, la longaniza hasta los codillos, aquí empiezan nuestros embutidos. Castilla y León tiene un clima especialmente idóneo para la conservación y curación de nuestras carnes desde las materias primas, el ajo, el



pimentón y la sal con carnes de primerísima calidad son las que nos proporcionan el arte de los embutidos. No hay casa, mesón o restaurante en la comunidad de Castilla y León que no tenga a gala el ofrecer unos buenos embutidos como son: chorizos de Cantimpalos, pronto con denominación de origen, lomo y jamones de Guijuelo, jamones serranos, salchichón, etc. No podemos olvidar nuestra cocina de León, el queso zamorano, las anchas de ranas, cangrejos de río, la gran variedad de hongos donde en Castilla y León, se dan en distintas temporadas del año como son los boletus edulis, boletus inicola, seta inverniza, seta de pie azul, los pucheretes, las setas de cardo, terminando con los nicalos muy populares y apreciados en la provincia de Segovia.

Pescados

La Comunidad de Castilla y León no tiene mar. Sin embargo, esta circunstancia no impide el que sea receptora de los mejores frutos del mar por ser lugar de paso y en consecuencia podemos ofrecer las más variadas especies. Congrio, bacalao, merluza y besugo de pincho, lubina, lenguado, rodaballo, dorada y salmones. Todo ello

gracias al transporte con sus magníficas condiciones isotermas, hacen en la comunidad de Castilla y León una gran cocina del mar, por su extraordinaria calidad y frescura acompañado del arte del bien guisar.

Dentro de los pescados aún hay más dentro de la comunidad de Castilla y León gracias a nuestros abundantes ríos, donde tenemos una gran riqueza en multitud de peces, pero con un plato de oro como es la trucha. La trucha de río dentro de nuestra comunidad se prepara de distintas formas desde la sopa de trucha, trucha a la segoviana, truchas escabechadas, truchas al horno. La trucha es un manjar que de la forma que se haga están excelentes.

Carnes

Aunque ya se precisó, que las ollas, pucheros y potajes son platos de gran alimento, no es menos cierto que ninguna comida que se precie ha de ir ayuna de carne, y que si Castilla y León es tierra de grano y legumbre, también lo es de excelentes carnes. Los pastos de nuestra región, combinan la reciedumbre del terreno, con el agua de los regadíos proporcionando suaves aromas difíciles de ha-

llar en otras regiones españolas. Desde las reses de montaña hasta las llanuras y lomas podemos hablar del cordero, cerdo, cabrito, ternera, bucy, caza de pelo y pluma que guisados, asados y aderezados con tomillo, orégano o laurel, son una llamada constante al buen apetito para todo comensal exigente que venga a Castilla y León. Entre las grandes muestras de carne que ofrece la comunidad de Castilla y León destacan como plato estrella el cochinillo o tostón, lechazo y ternera.

La ternera

La ternera de Avila la protegida por denominación de origen y más conocida como chuletón de ternera a la brasa, ternera hecha al horno de encina o ternera guisada, es un plato muy apreciado en nuestra Comunidad.

El cordero

El cordero, pero para entendernos mejor "el lechazo", se halla en estos momentos en tramitación para su denominación de origen. Debemos inclinar nuestra cabeza en señal de homenaje ante una de las más grandes majestades de la vieja cocina de Castilla y León. El lechazo asado. Este símbolo y arquetipo de la paz, trajo sosiego y alimento. Y esto fue a lo largo de los siglos a miles de comensales.

La línea de los asados nace en Segovia y Sepúlveda, desviándose después hacia sierras de Aranda de Duero y Burgos y más tarde a toda Castilla. El lechazo posee una carne tierna, blanca, jugosa y muy sustanciosa, gracias a los pastos finos de tomillar de nuestras lomas y cerros. Nuestro lechazo en estos momentos está muy identificado como charro y castellano.

El lechazo asado debe añorar los viejos hornos de barro refractario, calentados dichos hornos con sarmiento y leña de roble o encina, porque durante su asado en el horno impregna los olores del campo.

El lechazo era antiguamente el plato del día de la fiesta o de las grandes solemnidades. Hoy es uno de los platos estrella por lo que gastronómicamente se identifica a nuestra comunidad castellano-leonesa.

El tostón asado

Es otro de los platos estrella de nuestra Comunidad castellano-leonesa. El tostón adquiere una categoría de plato estrella en Segovia y Avila; son realmente las que se llevan la fama en cuanto a su elaboración. La materia prima del cochinillo procede de cuatro pueblos serranos.

El cochinillo se diferencia de Segovia y Arévalo en cuanto a la edad y la preparación. En Segovia la edad exacta es de veintiún días y en Arévalo de dieciocho, ambos lugares coinciden en que ha de tener una buena madre y padre, con una alimentación de harina de trigo

y cebado para que mame buena leche. Para su mejor preparación debe ser asado en horno de leña, se exige que la leña, para dorarlo bien sea de los pinares romeros, retama, romero y tomillo. Se debe asar siempre en una tartera de barro, si es de buena calidad no necesita ingrediente alguno; sino agua, sal fina, pinceladas de manteca de cerdo, y a la mesa, para degustarlo.

La caza

Tenemos que tener en cuenta la caza de pelo y pluma. Nuestra Comunidad es un feudo de caza en toda la región, abundante en conejo, liebre, perdiz, codorniz, tórtola y paloma; teniendo también un gran respeto culinario a las gallinas, pollos y pavos. Con esta gran variedad de caza se preparan de distintas maneras dentro de la comunidad, pero voy a resaltar las dos formas más degustadas como son: las guisadas, estofadas y escabechadas.

Postres

Gastronómicamente hablando, Castilla y León tienen muchos y muy grandes postres y sobre todo monásticos y tantas especialidades dulces que llevan nombres de santo o santa. Por algo decía la mística abulense Santa Teresa que Dios también andaba entre los pucheros.

Empezando con el ponche segoviano, los celillos segovianos, típicos de carnaval, el pan sotado y pan bollo, las rosquillas de palo y los soplillos, arroz con leche, los panecillos de toro, magdalenas, leche frita, la sopa dulce o sopa de leche, las tortas de Santa Teresa, las yemas de Segovia, yemas de Santa Teresa, las almendradas de Buirica, yemas de Almazán, las mariquitas, las hojuelas y empiñonados de Valladolid, mantecados del Portillo, mantecados de Carrión, amarguillos de Villoldo, galletas de Aguilar de Campoo, las torrijas, panecillos de San Antón, bizcochos de San Lorenzo, rosquillas de Santa Clara.

Castilla y León tiene gran prestigio gastronómico, en sus postres. El secreto de algunos postres radica en el truco de una fórmula. Natillas y flanes, leche frita y arroz con leche. La repostería casera de Castilla y León adorna la carne de muchos restaurantes de nuestra Comunidad.

Vinos

Durante una gran comida debemos acompañar la misma con nuestros grandes vinos de Castilla y León.

Empezamos con blancos de Rueda. Segovia posee uno de los mejores como es el verdejo.

Cigales
Ribera de Duero
Tavo
El Bierzo
Cabreros
Fermoselle
Valdeviembre de Oterras.

HOTEL



ACUEDUCTO

Amplia y confortable
Cafetería

**TODAS LAS HABITACIONES
CON T.V.**

**ANTENA PARABOLICA.
AIRE ACONDICIONADO
Y TELEFONO
GARAJE**

**SALAS DE CONVENCIONES
EXPOSICIONES**

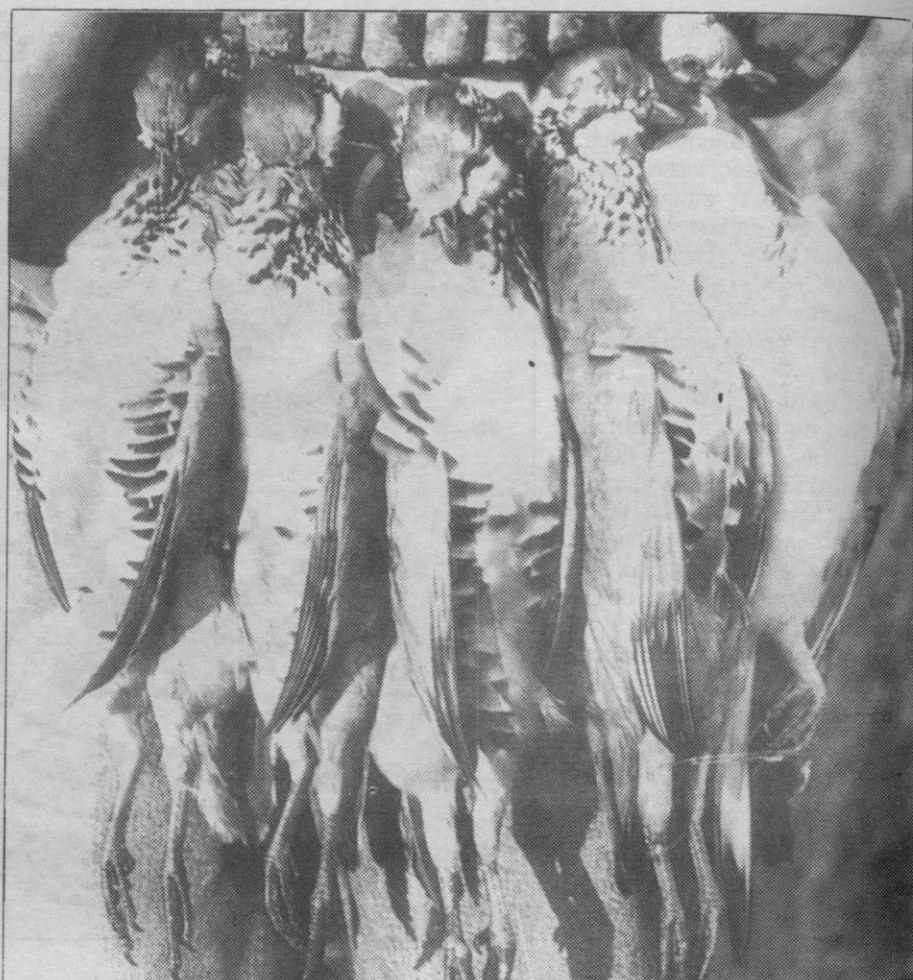
DE GRAN AMBIENTE TAURINO

Avda. Padre Claret, 10

Teléfono 42 48 00

Fax 42 84 46

SEGOVIA

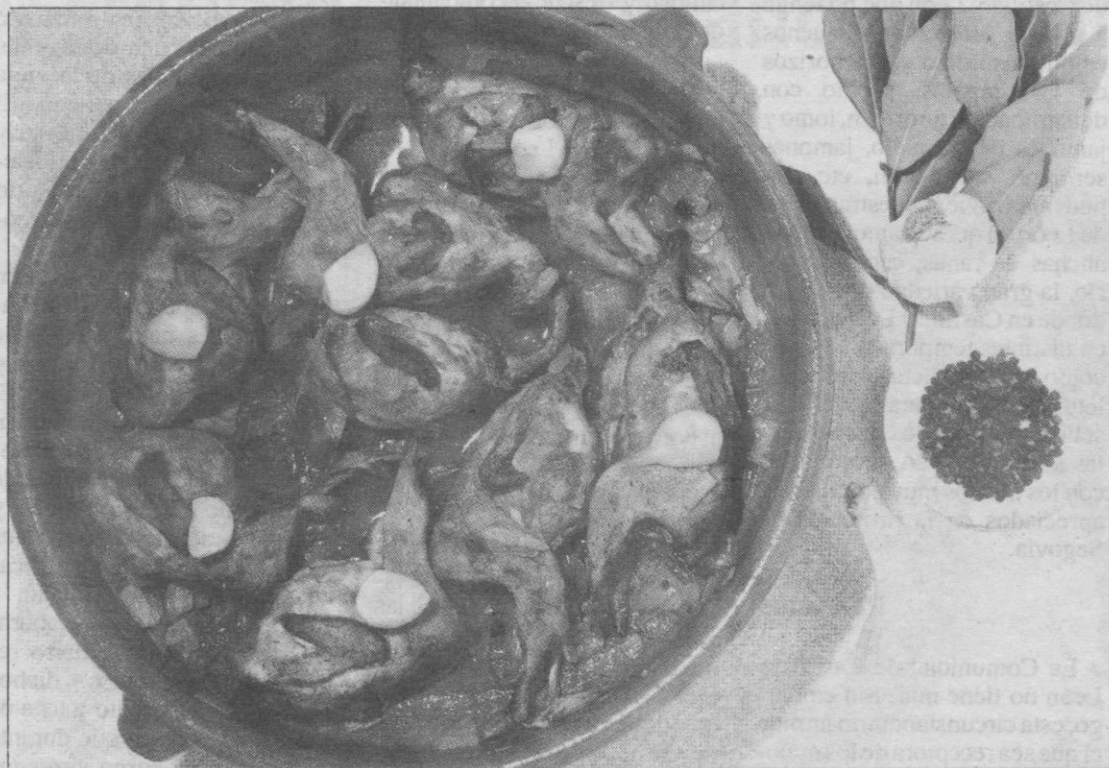


La caza en la cocina segoviana

JOSE MARTIN
Jefe de Cocina

La caza en la cocina segoviana, es un perfil más de una oferta amplia, abundante y muy especial. Solamente se dispone de variantes durante el tiempo de apertura de la veda, ya que después, lógicamente, o se dispone de reserva acumulada, o se sirve uno de aves de granja.

La caza como todos saben tiene dos aspectos diferenciados: las aves de caza y la caza de pelo. Por hacer referencia a las especies que pueblan más o menos nuestro espacio vital, mencionemos a la agachadiza, becada, cerceta, codorniz, paloma torcaz, pato salvaje, perdiz, tordo, etc.. Estas carnes necesitan un tiempo de maceración para que se ablanden y adquieran sabor. Una vez matadas las aves hay que colgarlas por la cabeza en lugar fresco y aireado de siete a diez días, o sea hasta que las plumas de la pechuga se arranquen con facilidad. Después de que se hayan oreado, se despluman y se vacían sin cortarles las patas.



La caza de pelo, incluye el conejo, la liebre y la caza mayor, es decir venado, ciervo, gamo y jabalí. Es interesante saber cómo se desolla la liebre o el conejo. Echados sobre una

superficie dura, puede ser una mesa, se cortan las patas por la primera articulación. Se corta la piel a lo largo del vientre y se separa la piel de la carne con las manos. Se saca la piel de las

patas traseras y luego se tira por toda la piel hasta la cabeza. Se puede dejar entera la pieza, aunque se las extraigan los ojos en los más jóvenes. Practicando un corte en el vientre desde las

patas traseras hasta el esternón, se extraen los órganos internos. Hay que tener cuidado de que no se rompa la bolsa de hiel de sabor muy amargo. Se frota el interior con un trapo húmedo. Tanto la liebre como el conejo se suelen condimentar troceados.

La caza admite gran variedad de preparados. La codorniz, por ejemplo, se puede hacer asada, a la cacerola, en salsa, guisada, con vino blanco... Es famoso en tierras segovianas el conejo escabechado. El guiso de liebre adobada, exquisito, pero ¿qué me dicen de los judiones de La Granja con liebre? ¿O el pastel de liebre?

La ilustre patirroja es punto y aparte. Disponer de algunos ejemplares para su condimentación, es un lujo para un cocinero con sensibilidad. Simplemente escabechada, es un manjar, pero donde adquiere dones extremos de apetitosa presencia, con aromas increíbles y sabor celestial, es estofada.

Yo, como jefe de cocina de La Matita, tengo ante mí una gran responsabilidad cuando llegan estas fechas, pues hacia finales de octubre ofertamos unas jornadas gastronómicas de caza, de muy alto nivel. Quince días sirviendo una variante de platos que ronda la treintena. Toda clase de caza está disponible en nuestro establecimiento. Los miles de ejemplares de caza menor y caza mayor, han sido adquiridos mediante compra a cazadores profesionales, quienes lograron las capturas en términos segovianos. Tanto caza de pluma como de pelo o caza mayor, lo tenemos ya debidamente preparado para ofrecer en una oferta verdaderamente suculenta. Con los debidos vinos, celebrar un almuerzo o cena de esta naturaleza, representa un lujo fácil de proporcionarse uno.



RESTAURANTE



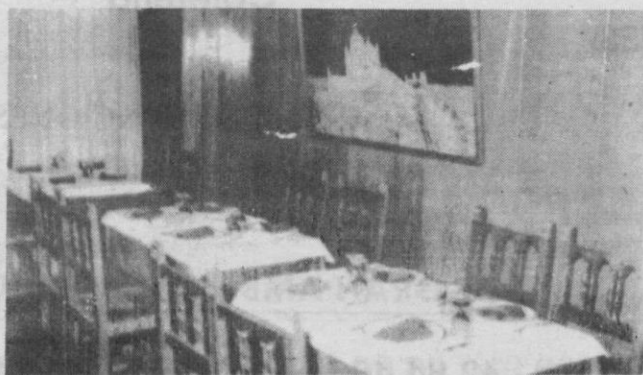
José

**La cocina y el servicio
que Vd. se merece**

COCINA CASTELLANA

Plaza Mayor, 4 - SEGOVIA

Teléfonos 46 09 19 / 46 08 96



PILAR COOMONTE

El tomillo

El hombre a partir de los animales y de los vegetales y con su transformación creó el alimento. Con la incorporación de las plantas aromáticas y de las especias hizo de esta creación algo original y artístico, dependiendo de cada cultura, de cada pueblo, de cada conocimiento individual o de su situación geográfica.

El hombre fue aprendiendo a incorporar en la preparación de sus alimentos las especias y plantas aromáticas muchas veces como queda reflejado en antiguos tratados, para diversificar el gusto de sus alimentos y actualmente ya son elementos indispensables en nuestra alimentación.

Preguntado el Emperador Carlos V ¿qué creía que era una "buena planta aromática"? el emperador contestó: "Una buena amiga del médico y una excelente compañera del cocinero". Esta sabia contestación puede aplicarse sin duda alguna a todas las plantas aromáticas y a las especias.

La definición de especia es: "organos frescos, secos o diversamente tratados de ciertas especies vegetales, caracterizadas por su sabor y su aroma, los cuales justifican su inclusión en la alimentación humana".

El uso de las especias y de las plantas aromáticas viene ya recogido en antiguos escritos chinos, papiros egipcios y que datan del tercer milenio antes de Jesucristo, por ellos sabemos que ya utilizaban, el comino, anís, mostaza, tomillo, menta azahar y canela.

En la antigua India se conocían el clavo, nuez moscada, pimienta y canela. Gracias a Teofrasto (370-286 a. de C.) con su libro "Examen de las plantas", Plinio e Hipócrates (460-377 a. de C.) padres de la medicina moderna, célebre médico griego sabemos qué plantas aromáticas y especias utilizaban en la preparación y condimentación de los alimentos los griegos y los romanos.

Pero sin duda alguna a quien le debemos la mayor parte de los conocimientos de las plantas es a Dioscórides que vivió en el S. I de nuestra era y fue médico de los ejércitos de Nerón. Su libro "De Materia Médica" está basado en sus conocimientos personales incorporando a su obra los escritos sobre plantas de Teofrasto e Hipócrates.

Dioscórides fue traducido del griego al latín por el doctor Andrés Laguna y de ahí arrancó la pasión de este insigne segoviano (Segovia 1499 y murió en Segovia a principios de 1560) por las plantas medicinales. El doctor Andrés Laguna fue médico personal del Papa Julio III.

Es sin embargo, al Emperador Carlomagno a quien debemos el conocimiento de las plantas aromáticas en Europa.

Más de 74 "buenas hierbas" están ya catalogadas por sus administradores, que eran cultivadas en sus jardines imperiales.

La Edad Media conoce el esplendor de las especias y es en las Cruzadas cuando se desarrolla su mercado más próspero,

El placer de cocinar con plantas aromáticas y especias



siendo monopolizado su comercio por la ciudad de Venecia.

Por ello cuando el mercader veneciano Marco Polo relató en su libro de viajes, escrito en 1298 los tesoros de Extremo Oriente y que fue traducido a numerosas lenguas, se despertó el interés de célebres navegantes como el español Cristóbal Colón que descubrió América en 1492 o el portugués Vasco de Gama que en el año 1498 llegó a la costa de Malabar regresando a Lisboa cargado de especias, surgiendo a toda Europa, de pimienta, jengibre, nuez moscada y canela.

En el s. XVIII las clases ricas y poderosas utilizaban en sus grandes fiestas y banquetes muchas de estas carísimas especias.

Ya en el s. XIX decayó su uso, pero en este s. XX ha vuelto a renacer con más interés hacia todo lo relacionado con ellas.

Con las plantas aromáticas y las especias conseguimos que cualquier sencillo plato se vuelva más apetecible al paladar y demos un aire refinado a su presentación visual.

El tomillo. Es una planta medicinal característica de la cuenca mediterránea. El tomillo ha sido utilizado tradicionalmente en la fitoterapia popular. Los romanos extendieron el tomillo por toda Europa y sus soldados acostumbraban a bañarse en agua de tomillo pues es antiséptico y desinfectante.

Desde la más remota antigüedad se sabe que ciertas plantas aromáticas tienen propiedades antisépticas. Los egipcios lo utilizaban en los embalsamamientos y el Emperador Carlomagno manda en sus Capitulares que sea plantado en los jardi-

nes de los monasterios y de los castillos ya que cura y refuerza el sabor de las viandas.

El tomillo se originó en el sur de Europa y Asia Menor pero actualmente puede encontrarse en lugares tan nórdicos como Noruega. Es hermano de las hierbas que traen alegría y salud como la melisa, menta, mejorana, salvia y los anises. Muchas veces se utiliza en mezcla con otras plantas aromáticas como el perejil y el laurel formando un buen condimento.

El principio activo del aceite contenido en el tomillo es el timol descubierto por el farmacéutico alemán Neumann en 1725.

La composición química del tomillo es muy importante pues no solo contiene timol, sino también: cimol, limalol, carvacrol, borneol, glucósidos y resinas.

Es una planta aromática que alcanza hasta los 30 cms. de

altura. Crece en praderas secas, colinas expuestas al sol en matorrales y entre piedras y rocallas.

Se recoleta entre mayo y agosto con tiempo seco y soleado, sacándose a la sombra. Existen diversas variedades del tomillo.

Los "recetarios medievales" llaman al tomillo "el remedio femenino" ya que recomendaba su infusión para tratar los períodos dolorosos.

Entre las propiedades medicinales del tomillo destacan las que tiene como antiséptico, antiespasmódico, diurético, sudorífico, desinfectante y calmante del sistema nervioso.

El tomillo es uno de los mejores reguladores del aparato digestivo. Su infusión combate la acumulación de gases, y digestiones penosas. Favorece la secreción de bilis. Sobre el sistema respiratorio tiene una gran efectividad ya que su esencia el

timol, es expectorante y mucolítica y por ello controla la tos, tosferina, faringitis y cuadros asmáticos.

Por ser un gran antiséptico evita las infecciones y se utiliza para combatir las llagas de la boca, piorrea y aftas.

Se puede preparar muy bien nuestro organismo para resistir y combatir las gripes y catarros tomando infusiones de tomillo ya que su efecto sudorífico hace que nuestro organismo elimine las sustancias perturbadoras y las toxinas a través de los poros de la piel y de los riñones ya que es un buen diurético.

En la Farmacia Oficial el extracto se utiliza para la preparación de pastas y polvos dentífricos.

En cosmética se usa por su delicioso perfume.

La maceración en alcohol de tomillo se utiliza, ya que es un antiinflamatorio en cataplasmas, en la gota, dolores reumáticos localizados y todo tipo de dolores musculares.

Infusión. Se pone la planta en un recipiente adecuado y que no se pueda romper por la acción del agua hirviendo. Sobre la misma se echa agua hirviendo dejándola en reposo unos cinco minutos. Después se pasa por un colador y queda terminada la preparación de la infusión. Endúlcese con miel o azúcar morena.

El tomillo es una de las plantas medicinales aromáticas por excelencia. Es un condimento ideal para los guisos de buey, cordero, estofado de liebre y a los platos condimentados con vino y escabeche los impregna con su delicioso sabor.

A la carne de cerdo y de jabalí su fuerte sabor le da un toque especial de finísima calidad aromática.

Al ser una hierba muy digestiva y diurética es recomendable tomar su infusión después de las comidas pues ayuda a hacer bien las digestiones, eliminando líquidos y grasas, al tonificar nuestro estómago.

El tomillo con limón es delicioso en las natillas y el tomillo es una de las principales hierbas empleadas para dar perfume y sabor al licor Benedictine.



NARIZOTAS

plaza de medina del
campo número uno

☎ 434637

y 431806

segovia bar taberna y
restaurante de un solito
tenedor

Las Mejores Ofertas

del 16 al 26 de Octubre

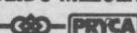
Ultramarinos

CACAO SOLUBLE "NESQUIK"
3 kilos.

999

GALLETAS MARIA CON LECHE
"GULLON"
800 grs.

149

CAFE MOLIDO MEZCLA
250 grs. 

215

ESPARRAGOS
"GIGANTE VERDE"
360 grs. 6/12 piezas.

299

ARROZ "LA CIGALA"
1 kilo.

155

PASTAS "LA FAMILIA"
500 grs.

79

TOMATE FRITO "CIDACOS"
410 grs.

49

MEJILLONES ESCABECHE
"RIANXEIRA"
Pack 3 latas de 92 grs.

184

CEREAL "CORN FLAKES"
500 grs.

259

VINO VALDEPEÑAS "SEÑORIO
DE OJAIEN"
Tinto, rosado o blanco. 75 cl.

169

VINO RIOJA "SAN ASENSIO"
Tinto, rosado o blanco. 75 cl.

224

ZUMO "ZUMOSOL"
Naranja, piña o melocotón. Brik 1 l.

89

ACEITE ORUJO
"OLIVIER"
5 litros.

2.195

Perecederos

FLAN DE HUEVO
"YOPLAIT"
440 grs. Pack 4 unidades.

159

NATILLAS CREMA O
CHOCOLATE "DANONE"
Pack de 2 unidades. 280 grs.

75

HUEVOS C-1
90-75 grs.

149

LECHE ENTERA
Brik 1 litro.

74

CAPRICHOS DE PATE
"TARRADELLAS"
125 grs.

99

QUESO BOLA
"GARDENIA"
El kilo. Al corte.

749

QUESO SEMICURADO
"GARCIA BAQUERO"
El kilo.

1.059

ESTOFADO DE CERDO
El kilo.

495

CINTA FRESCA DE CERDO
El kilo.

955

JAMON COCIDO 1º "CABO"
El kilo. Al corte.

590

FILETES DE BACALAO
El kilo.

790

CHORIZO DE
PAMPLONA "ARGAL"
Al corte. El kilo.

790

TRUCHAS FRESCAS
El kilo.

320

BRIOCHE CASERO
Unidad.

235

TARTA MANZANA
10 raciones.

495

**ESPECIAL
ALFOMBRAS**

y además
ESPECIAL
ROPA DE CAMA

PRYCA
VILLALBA

Los Valles
CENTRO COMERCIAL

Carretera de Navacerrada, s/n.

SI NO QUEDA SATISFECHO LE DEVOLVEMOS SU DINERO EN EL ACTO

* OFERTAS VALIDAS SALVO ERROR TIPOGRAFICO

PP e IU acusan a Laborda de dilatar los plazos para crear la comisión GAL

Barrionuevo pensará si dimite como presidente de la Comisión Constitucional

El presidente de la Comisión Constitucional del Congreso, José Barrionuevo, anunció ayer que reflexionará en los próximos días sobre la petición de dimisión de ese puesto que le reclamaron los representantes del PP e IU al comienzo de la sesión de esa comisión.

Madrid (Efe).— Gabriel Cisneros, del PP, y Diego López Garrido, de IU, comunicaron a Barrionuevo que había perdido la confianza de sus grupos parlamentarios, y éste, aunque manifestó su desacuerdo con las apreciaciones de la oposición, aseguró que trasladará esos puntos de vista, así como el resultado de su reflexión personal, a la dirección del Grupo Socialista, para que tome una decisión.

Estas peticiones de dimisión, consecuencia de la inminente solicitud de suplicatorio contra Barrionuevo por el caso GAL, se produjeron nada más comenzar la sesión de ayer de esta comisión, minutos antes de la comparecencia del presidente de la agencia Efe, Alfonso S. Palomares. Como ya había anunciado, el PNV no asistió a la comisión, y seguirá ausente mientras esté presidida por Barrionuevo, mientras que el grupo de CiU no intervino en esta polémica.

Barrionuevo contó con el apoyo del portavoz de su grupo en la comisión, José María Mohedano, quien recordó que el presidente de la comisión fue elegido por unanimidad y no existe ninguna acusación contra él, por lo que le renovó su respaldo.

Gabriel Cisneros, del PP, afirmó que la presidencia de Barrionuevo ha afectado al funcionamiento de la comisión, que ha ralentizado sus trabajos por un acuerdo tácito de los grupos para evitar situaciones incómodas. Destacó Cisneros que el presidente de la comisión ha perdido la confianza unánime de esta, y apeló a su talante y a su sensibilidad para que considere la posibilidad de renunciar a ese puesto.

López Garrido, de IU, puso

de manifiesto que el presidente de la Comisión Constitucional no puede estar sometido a sospecha, tanto por cuestiones éticas como estéticas, subrayó que su dimisión le ahorraría sufrimientos políticos y personales y le acusó de afectar a los trabajos de la comisión con su "empecinamiento" en seguir en el puesto.

Decisiones unánimes

José Barrionuevo aseguró que él no ha entorpecido los trabajos de la comisión, puesto que todas las decisiones las toma la mesa por unanimidad; recordó que cuando fue elegido recibió elogios de todos los grupos y lamentó que la oposición haya cambiado de opinión. "No comparto sus razones, pero no puedo dejar de reconocer que cuando no hay consenso de los grupos respecto a la composición de la mesa de la comisión, debo tomar nota y considerarlo", dijo Barrionuevo.

Para terminar su intervención, Barrionuevo garantizó que reflexionará sobre este asunto y trasladará su opinión a la dirección de su grupo parlamentario, así como los argumentos de la oposición. "Obraré en consecuencia de la decisión que se tome", señaló.

Plazos

Representantes del PP y de Izquierda Unida acusaron al presidente del Senado, Juan José Laborda, de dilatar los plazos para que pueda iniciar sus trabajos la comisión de investigación sobre los GAL. La crítica es consecuencia de la decisión adoptada ayer mismo por Laborda por la que da de plazo hasta el próximo 31 de octubre para que los grupos designen a sus representantes



TELEFOTO EFE

Almunia duda que el Senado pueda pedir responsabilidades al Gobierno.

en la comisión, que deberá constituirse dentro de los diez días siguientes a esa fecha.

Fuentes del Grupo Popular dijeron que lo más lógico habría sido que esta misma semana se comunicasen los miembros de la comisión por cada uno de los grupos para que la constitución de la misma se hubiera realizado, como muy tarde, a finales de mes. Añadieron que la decisión de Laborda forma parte de la estrategia socialista de impedir un desarrollo normal de la comisión.

En esa estrategia, según las mismas fuentes, se incluyen las declaraciones del presidente del Grupo Socialista, Joaquín Almunia, sobre la posible inconstitucionalidad para que el Senado delimite las responsabilidades políticas del Go-

bierno. Almunia anunció ayer que ha pedido dictámenes jurídicos ante la duda surgida en su grupo sobre la constitucionalidad de que el Senado pueda exigir responsabilidades políticas al Gobierno, como se pretende en la comisión sobre el GAL. La comisión del Senado que investigará el caso GAL tiene como objetivo determinar las responsabilidades políticas por esa trama, finalidad que, según Almunia, podría estar reñida con el artículo 108 de la Constitución, que determina que el Gobierno responde solidariamente de su gestión ante el Congreso.

Si se agotan los plazos derivados de la fecha fijada por Juan José Laborda, la comisión tendrá que estar constituida, como muy tarde, el día 10 de noviembre.

El "gal" Aceña ha olvidado lo que sabía sobre el asesinato de García Goena

Madrid (Efe).— El "gal" confeso y condenado Daniel Fernández Aceña declaró ayer ante el juez Baltasar Garzón que había olvidado "completamente todo" lo que sabía sobre el asesinato de Juan Carlos García Goena, ocurrido en Francia en 1987 y que se atribuyeron los GAL, según fuentes jurídicas. La viuda del fallecido, Laura Martín Garrido, quien prestó declaración como testigo ante el magistrado de la Audiencia Nacional, explicó "algunos detalles" sobre el atentado a su marido "que pueden ser interesantes", declaró su abogado, Juan María Bandrés.

Garzón reabrió este año el sumario sobre la muerte de García Goena, un residente en el país galo que murió al estallar una bomba adosada a su coche, a petición de la viuda y a la vista de los nuevos datos conocidos durante la investigación judicial de la "trama de los GAL".

La declaración como testigo del "gal" Fernández Aceña fue acordada este mes por el magistrado, si bien su testimonio no ha servido de mucho para la investigación, según los letrados acusadores, por la supuesta pérdida de memoria del encarcelado. Aceña, quien cumple condena en España por el asesinato en Hendaya en 1984 de un trabajador ferroviario, ya declaró ante Garzón en 1988 durante la instrucción del llamado entonces "sumario genérico" de los GAL. A consecuencia de él, los ex policías José Amedo y Michel Domínguez fueron juzgados y condenados a penas de 108 años de cárcel por varios delitos relacionados con los GAL, si bien se les absolvió del atentado contra García Goena.

En su declaración anterior, citó al presunto colaborador de los GAL Víctor Manuel Navascués; a un guardia civil llamado Andrés; al presunto "gal" Carlos Gastón, fallecido en Marbella; y al coronel del cuartel de la Guardia Civil de Intxaurrundo, "que se supone que es Rodríguez Galindo", según Bandrés.

El juez García Castellón seguirá al frente del "caso Banesto"

Madrid (Efe).— La Comisión Permanente del Consejo General del Poder Judicial (CGPJ) renovará hoy con toda probabilidad la comisión de servicios que permite al magistrado Manuel García Castellón actuar como juez de apoyo del juzgado número 3 de la Audiencia Nacional y, por tanto, instructor del "caso Banesto". Dicha comisión estudiará el informe elaborado por el vocal encargado del Plan de Urgencia, Juan Antonio Xiol, que recomendó la prórroga de García Castellón "hasta la normal conclusión de los procedimientos de que hasta ahora viene conociendo", por un plazo máximo de seis meses.

También la Sala de Gobierno

de la Audiencia Nacional informó a favor de la renovación de García Castellón, pese a la opinión en contra del titular del juzgado número 3 Miguel Moreiras, que considera que no es necesario mantener un juez de apoyo. Castellón fue designado juez de apoyo en octubre del año pasado y renovado en esas funciones en abril. Ahora, al cumplirse un año y finalizar la prórroga, el CGPJ debe decidir si renueva su situación por otros seis meses. Fuentes del Consejo indicaron que la Permanente se pronunciará a favor de renovar Castellón como juez de apoyo.

Ayer mismo, la Sala Tercera del Tribunal Supremo (TS) decidió mantener al magistrado Ma-

nuel García Castellón como juez de apoyo en el juzgado de instrucción número tres de la Audiencia Nacional y, por tanto, como instructor del "caso Banesto". La Sala Tercera, de lo Contencioso Administrativo, del alto tribunal acordó desestimar el recurso que habían presentado los abogados de Mario Conde y otros imputados del "caso Banesto" contra la decisión del CGPJ de nombrar a García Castellón "juez de apoyo" en el citado juzgado.

Los abogados del ex presidente de Banesto recurrieron ante la Sala de lo Contencioso Administrativo de Supremo las dos decisiones del CGPJ —la de nombrar a Castellón y la de re-

novarle— por entender que no tenían cobertura legal y que vulneraban el derecho constitucional de sus defendidos al juez predeterminado por la Ley. Consideraban que el juez que debía instruir el caso era Miguel Moreiras, titular del juzgado. Junto con los recursos, los abogados pidieron al Supremo que, mientras resolvía el fondo del asunto, apartara del caso a García Castellón, a lo que el TS se opuso.

En su reunión de ayer, siete magistrados, los presidentes de las siete secciones que tiene la Sala de lo Contencioso Administrativo del Supremo, rechazaron las pretensiones de la defensa de Conde y ratificaron las dos resoluciones del CGPJ.

Superlinea SOL
LA LASTRILLA
NUOVA CONSTRUCCION

DESDE
8.900.000 PTS

VIVIENDAS
1 y 2
dormitorios

ESTUPENDAS CALIDADES

- PARQUE
- CALEFACCION INDIVIDUAL
- TERRAZAS
- MAGNIFICAS
- CON GARAJE INDIVIDUAL

REF: 457

INFORMACION Y VENTA

SOL
EXCLUSIVAS
C/San Agustín, 9

Superlinea SOL
(44 43 32)

Rojo denuncia la falta de medidas para reducir el déficit en el proyecto de Presupuestos

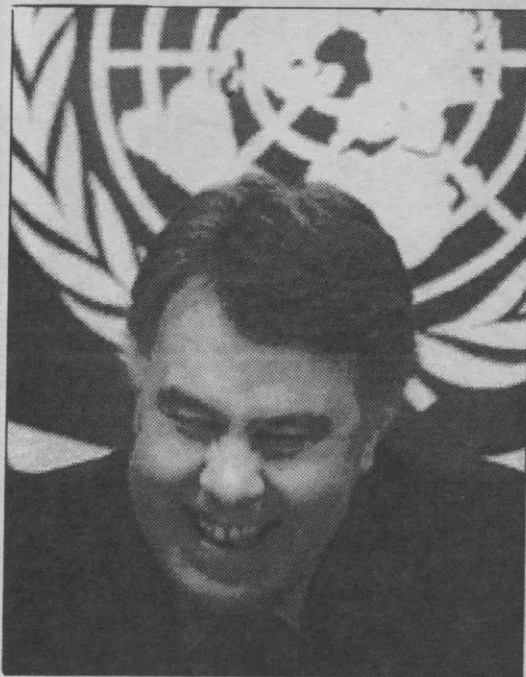
González dice estar convencido de ganar las elecciones de marzo

El presidente del Gobierno, Felipe González, se mostró convencido ayer de que los socialistas ganarán las elecciones legislativas de marzo y aseguró que presentarán el mismo proyecto de Presupuestos Generales del Estado.

Naciones Unidas/Madrid (Efe).— Durante una rueda de prensa en las Naciones Unidas, González dio por hecho que la oposición rechazará el proyecto de cuentas del Estado planteado por su Gabinete, que hoy empieza a debatirse en el Congreso de los Diputados, y lamentó que todos esos grupos voten en contra sin ofrecer un texto alternativo.

Sin embargo, descartó que la derrota en la votación de los Presupuestos origine la disolución de las Cortes, por entender que el sentido de ese rechazo no es el de una moción de censura encubierta. "La Constitución tiene una clara voluntad de que la moción de censura sea constructiva", señaló el presidente, antes de lamentar que el acuerdo de la oposición para votar contra el proyecto presupuestario no vaya acompañado de otro alternativo.

González respondió con un irónico "qué le vamos a hacer" cuando fue preguntado por el hecho de que las encuestas le otorguen la primera plaza destacada entre los posibles candidatos de su partido ante unas elecciones y añadió que ese tipo de estudios de opinión "no hay que tomarlos demasiado en consideración". En esta lí-



González ofreció una rueda de prensa en la ONU.

nea, agregó que "no tengo respuesta" al interrogante de si será el cartel electoral del PSOE en marzo.

Por su parte, el ministro de Trabajo, José Antonio Griñán, pidió el apoyo de la oposición a los Presupuestos, que ha calificado de "neutrales" y basados "en objetivos nacionales", para que sean unos Presupuestos "de consenso" para el próximo Gobierno". Griñán explicó que el Parlamento podría aprobar una ley presupuestaria "de gran consenso para que el partido que ganara las elecciones —probablemente el Partido Socialista— pudiera luego gobernar con unos Presupuestos ya hechos y con un notable nivel de consenso".



Luis A. Rojo, gobernador del Banco de España.

El ministro indicó que ningún grupo de la oposición "tiene un modelo de Presupuestos radicalmente distinto" al presentado por el Gobierno y ha enfatizado que, "pase lo que pase", pensionistas y funcionarios tienen garantizado el próximo año el aumento de sus pensiones y salarios, para no perder poder adquisitivo.

Déficit

El gobernador del Banco de España, Luis Angel Rojo, afirmó ayer que, tanto si se prorrogan los Presupuestos como si se aprueba el proyecto de ley que regula los de 1996, la disminución del déficit no estará asegurada porque ambas alternativas recogen medidas "in-

suficientes" para reducir el gasto. En su comparecencia ante la comisión de Presupuestos del Congreso, solicitada por el PP, Rojo explicó que la política de reducción de los gastos que se derivaría de la prórroga presupuestaria o del proyecto de ley "es insuficiente y no promete la estabilidad en la reducción del déficit si no se acompaña de medidas que actúen sobre la estructura de los gastos".

Rojo, que eludió pronunciarse sobre las consecuencias de la prórroga presupuestaria si el pleno del Congreso rechaza el proyecto de ley, afirmó que la reducción del déficit es el objetivo primordial y "lo demás es secundario".

González es el líder español mejor valorado por los catalanes

Barcelona (Efe).— El presidente del Gobierno, Felipe González, es el líder político español mejor valorado por los catalanes, mientras que el presidente del PP, José M^a Aznar, ocupa el octavo lugar, según una encuesta publicada por La Vanguardia. Según el sondeo, elaborado por el Instituto Opina mediante 1.500 entrevistas telefónicas durante el 16 y 17 de octubre, un 39,2% de los catalanes creen que el próximo presidente del Gobierno será Aznar, aunque el 28% desearía que lo fuese nuevamente Felipe González.

El presidente del Gobierno obtiene una puntuación de 5,4 sobre 10, la más alta de las otorgadas por los catalanes, seguido de Javier Solana, con un 5,3, y Cristina Almeida, con un 5,2. Por debajo del aprobado se sitúan Josep Borrell (4,8), Julio Anguita (4,5), Juan Alberto Belloch (4,4), Alberto Ruiz Gallardón (4,3), José M^a Aznar (3,3), y Alvarez Cascos, con un 3,0.

Un 46,2 por ciento de los encuestados asegura que en el supuesto de celebrarse en breve unas elecciones generales no votaría al PP, mientras que un 18,3% asegura que votaría al PSOE, un 15,2% a CiU y el 40,4 por ciento no contesta la pregunta.

Felipe González viajará el próximo 10 de noviembre a Barcelona para apoyar al candidato del PSC a la presidencia de la Generalitat, Joaquim Nadal.

Por su parte, el candidato popular a la presidencia de la Generalitat, Aleix Vidal-Quadras, denunció la existencia de un "frente común" de todos los partidos contra el Partido Popular.

HORARIO DE TRENES y AUTOBUSES

TRENES

MADRID		SEGOVIA		MADRID	
Atocha	Chamartín	Llegada	Salida	Chamartín	Atocha
6,02 (1)	6,16	8,13	5,55 (1)	7,38	7,51
8,02 (2)(5)	8,16	10,05	6,55 (1)	8,38	8,51
10,02 (2)	10,16	12,10	8,55 (2)	10,38	10,52
12,02 (2)	12,16	14,06	10,55 (2)	12,38	12,52
14,02 (2)	14,16	16,06	12,55 (2)(3)	14,38	14,51
15,02 (1)	15,16	17,15	14,55 (2)(4)	16,38	16,51
16,02 (2)	16,16	18,01	16,55 (2)	18,38	18,52
18,02 (2)(6)	18,16	20,14	18,55 (2)	20,38	20,52
20,02 (2)	20,16	22,04	20,55 (2)	22,38	22,52

(1) De lunes a viernes. • (2) Diario. • (3) Efectúa parada en Tablada sábados y domingos. • (4) Efectúa parada en Gudillos y Tablada. • (5) Efectúa parada sábados y domingos en Tablada (9,29) y Gudillos (9,35). • (6) Efectúa parada en Gudillos (19,35).

SEGOVIA - CUELLAR - VALLADOLID

Salidas de SEGOVIA: Laborables: 8,00, 11,00, 13,30, 15,00, 17,00, 18,30 (19,30 sólo hasta CUELLAR). Domingos y festivos: 11,00 y 19,00.

VALLADOLID - CUELLAR - SEGOVIA

Salidas de VALLADOLID: Laborables: 8,00, 11,00, 13,30, 15,00, 17,00, 18,30 (7,50 sólo desde CUELLAR). Domingos y festivos: 9,00 y 17,00.

SEGOVIA - SANGARCIA - HOYUELOS

Lunes a viernes: 8,30, 14,00 y 18,35. Sábados: 14,00.

AUTOBUSES

SEGOVIA - MADRID		
Lunes a viernes Laborables	Sábados Laborables	Domingos y festivos
6,00 **	7,45 **	8,30 •
6,45 **	8,30 •	9,30 **
7,45 **	9,30 **	11,30 **
8,30 •	10,30	13,30 **
9,30 **	11,30 **	15,15 **
10,30	12,30 **	16,15
11,30 **	13,30 **	18,00 **
12,30 **	15,15 **	19,00 **
13,30 **	16,15	20,00
14,30 •	18,00 **	22,00 **
15,15 **	19,00 **	
16,15	20,00	
18,00 **		
19,00 **		
20,00		

** Expediciones directas.
• Expediciones semidirectas con paradas en San Rafael, Otero y Revenga.

HOYUELOS - SANGARCIA - SEGOVIA

Lunes a viernes: 6,45 y 16,45. Sábados: 7,45.

SEGOVIA - AVILA :: AVILA - SEGOVIA

Lunes a viernes: 8,00, 14,00, 15,30 y 19,30. Sábados: 14,00. Domingos: 19,45.
Lunes a viernes: 6,45, 9,00, 13,30 y 18,30. Sábados: 9,00. Domingos: 18,45.

SEGOVIA - BARCELONA :: BARCELONA - SEGOVIA

Diario: 13,00. Viernes (combinado). :: Diario: 9,00.

MADRID-SEGOVIA		
Lunes a viernes Laborables	Sábados Laborables	Domingos y festivos
6,30 **	8,30	8,30
7,30 **	10,00 **	10,00 **
8,30	11,00	11,00
10,00 **	12,00 **	12,00 **
11,00	13,00 **	15,00
12,00 **	14,00 **	17,00 •
13,00 **	15,00	18,00 **
14,00 **	17,00 •	20,00 **
15,00	18,00 **	21,00 **
16,00 **	19,30	22,15 •
17,00 •	21,00 **	
18,00 **	22,15 •	
19,30		
21,00 **		
22,15 •		

** Expediciones directas.
• Expediciones semidirectas con paradas en San Rafael, Otero y Revenga.

SEGOVIA - ARANDA

De lunes a viernes: 13,00 y 18,00. Diario: 13,00.

ARANDA - SEGOVIA

Lunes a viernes: 7,00. Diario: 17,30.

AUTO-RES (Tel. 443010)

SEGOVIA - SALAMANCA (Abades-Arévalo). Lunes a viernes: 9, 14, 18. Viernes: 20,30. Sábado: 9,14. SALAMANCA-SEGOVIA: Lunes a viernes: 8,30, 13,30, 17,30. Sábados: 8,30. Venta de billetes: Zamora, Benavente, Valencia, Castellón (Playas), Cáceres, Badajoz.

TAXIS. Paradas

Plaza Mayor: Telf. 46 00 33.
Plaza Oriental: 42 02 58.
Avenida Fernández Ladreda: 43 66 81.
Radio Taxi: 44 50 00.

Hernández Bolaños reitera que el aceite iba a utilizarse para fabricar productos de caucho

Uno de los acusados de la colza insiste en que la anilina no causó el envenenamiento

Miguel Hernández Bolaños, director del Laboratorio Central de Aduanas, reiteró ayer que él autorizó la anilina como desnaturalizante del aceite de la colza en un caso concreto y que este desnaturalizante no fue el que causó el envenenamiento masivo.

Madrid (Efe).— Hernández Bolaños ha sido el primero de los siete ex-altos cargos de la Administración en declarar, en el juicio que se celebra en la Audiencia Nacional y en el que son acusados de los delitos de imprudencia temeraria y contra la salud pública con resultado de muerte y lesiones, en relación

con el envenenamiento con aceite de colza desnaturalizado.

Hernández Bolaños insistió en que él emitió un informe en el caso concreto de laboratorios industriales de caucho "LICSA", respecto a que podía importarse el aceite de colza desnaturalizado con anilina al 2%, pero sólo en ese caso, y que en el mismo

se dice que la anilina es detectable y que es imposible su utilización para uso humano.

Afirmó que esta empresa no se dedicaba a comercializar aceites, sino que lo iba a utilizar como materia prima en su industria, dedicada a la fabricación de gomas, suelas y productos de caucho.

Según Hernández Bolaños no fue hasta después de producirse el síndrome tóxico cuando se hizo preceptivo un informe de Sanidad para importar productos industriales.

A preguntas de las acusaciones, insistió en que la anilina altera los caracteres del aceite y hace que este tenga un sabor agrio y repugnante por lo que es imposible el consumo en alimentación, "la verdadera ilegalidad es que personas que sabían que un aceite estaba desnaturalizado, eliminaran la anilina. Yo no podía suponer que cometieran actos ilegales, con unos procesos cuyas consecuencias ni ellos mismos podrían saber".

Atienza afirma que los regadíos no se abandonarán

Madrid (Efe).— El ministro de Agricultura, Luis Atienza, aseguró ayer que los regadíos "no se van a abandonar sino que se van a priorizar y jerarquizar", con criterios de política agraria, de desarrollo del mundo rural y de conservación.

Atienza hizo estas afirmaciones antes de reunirse en Madrid con los responsables de agricultura de las comunidades autónomas a los que presentó un "avance" del Plan Nacional de Regadíos (PNR).

El ministro señaló que los objetivos del PNR son consolidar el sistema agroalimentario español apoyando la modernización de los sistemas de riego y la cobertura de los déficits estructurales que tienen las cuencas. Consiste, dijo Atienza, en aplicar una política de transformación de nuevos regadíos a lo largo de diez años, que se ajuste a los recursos disponibles, a las orientaciones de política agraria y de desarrollo rural de futuro, unido a la conservación del medio ambiente.

Pesca

En relación con el tema pesquero, el ministro dijo que la "letra pequeña" del acuerdo pesquero UE-Marruecos contempla garantías para que las descargas obligatorias de la flota de cefalópodos en los puertos marroquíes no afecten a la competitividad de los barcos españoles.

El responsable español de Pesca se mostró preocupado por la pretensión marroquí de realizar la parada biológica de dos meses prevista en el texto del acuerdo, aun cuando el amarre obligado por ausencia de acuerdo desde el pasado mes de mayo, ha permitido la recuperación de la fauna marina del caladero.

BREVES

Uno de los tres policías acusados por la muerte del presunto delincuente Juan José Sánchez Borrego, conocido como Niño Kiko, declaró ayer que éste murió por un tiro fortuito, ya que se le disparó la pistola en un forcejeo cuando el detenido intentaba ahogarle en un canal. Los hechos por los que son juzgados tres policías del grupo de atracos de Sevilla ocurrieron en abril de 1984. El caso, que fue archivado judicialmente pocos meses después, fue reabierto en marzo de 1993 tras la denuncia de una confidente policial conocida como "La Chari", según la cual el joven no murió de forma accidental o en un forcejeo al intentar huir, sino en dependencias policiales y de un tiro en la boca.

El primer contingente de cascos azules de la Agrupación Aragón, que relevará a la Galicia en la antigua Yugoslavia, partió a las 15:20 horas de ayer desde la base área de Zaragoza con la incertidumbre de las nuevas y diferentes misiones que podrían realizar durante su estancia.

Si alguien dice
que le ofrece más
que Campsa,
échese a temblar.

Red de Distribuidores
de Gasóleo Calefacción
Campsa

SEGOVIA

JOSE GARCIA GARCIA
Boceguillas.
Tel. 54 30 82.

OSCAR DE DIEGO SANZ
Cantalejo.
Tel. 52 20 40.

COMBUSTIBLES
CARBONERO
Carbonero El Mayor.
Tel. 56 20 20.

CARBURANTES REQUES
Otero de Herreros.
Tel. (908) 62 68 25.

LAZARO SANZ
Valseca.
Tel. 44 10 54.

GEOT
Segovia.
Tel. 42 79 10.

E.S. POLO
Sta. Mª la Real.
Tel. 59 40 57.

OVIDO, S.A.
Tolocirio.
Tel. (920) 30 00 13.

E.S. HIJOS ZACARIAS
HERNANDO
Turégano.
Tel. 50 00 32.

JOSE L. SAN MIGUEL
GARCIA
Valledado.
Tel. 15 04 65.

Gasóleo Calefacción Campsa

Si alguien le ofrece más,
llámenos.
Si no, también.

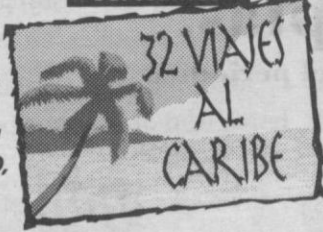
En el Servicio de Gasóleo Calefacción, Campsa lo da todo:

- La mayor experiencia del mercado • El Servicio Expres de entrega en 6 horas • Un Certificado de calidad del producto • El suministro por contador
- Los precios más competitivos • Las más cómodas y diversas formas de pago
- La mayor cobertura. Campsa llega a todas partes.

Por algo Campsa es el líder del mercado y quien le garantiza tanto la calidad del producto como el servicio. Si alguien le ofrece más, llámenos al 901 200 200, o a su distribuidor más próximo, ...y si no, también.

Si hace su pedido entre el 1 de Octubre y el 31 de Diciembre de 1.995, le invitamos a pasar unos días con su acompañante en el Caribe. El sorteo se celebrará el 15 de Enero de 1.996 ante Notario. Bases depositadas ante Notario.

sorteamos



Claes implica al primer ministro belga en el "caso Agusta"

Bruselas (Efe).— Willy Claes, ex secretario general de la OTAN, ha lamentado la falta de apoyo recibida del rey Alberto de Bélgica e intenta implicar al primer ministro de ese país, Jean Luc Dehaene, en el escándalo Agusta, que le costó la dimisión el pasado viernes. En una entrevista que publica la última edición del semanario holandés "Elsevier", Claes señala que "no podía esperar nada del rey Alberto" en la difícil situación de la crisis jurídico política que le ha llevado a su próximo procesamiento por corrupción ante el Tribunal de Casación (Supremo). "Si Balduino hubiera vivido, habría podido esperar su apoyo", añade Claes, quien disfrutó de un gran confianza por parte del monarca durante sus numerosos años en el Gobierno belga. Claes, en sus declaraciones, intenta implicar directamente a Dehaene, del Partido Socialcristiano flamenco (CVP), en la trama política relacionada con el caso Agusta.

Por su parte, Felipe González manifestó ayer en la ONU su inclinación por el holandés Ruud Lubbers como sustituto de Willy Claes al frente de la Secretaría General de la OTAN, aunque dijo que, por el momento, el Gobierno español no tiene candidato.

En una moción de censura cuyo debate comenzará hoy

Los comunistas se unen a Berlusconi para forzar la caída del Gobierno de Dini

Los comunistas italianos decidieron ayer unir sus votos a los de la coalición de Silvio Berlusconi para forzar la caída del Gobierno de Dini con una moción de censura que se debatirá esta semana. "Votaremos la moción de

censura del Polo", dijo el secretario general de Refundación Comunista (RC), Fausto Bertinotti, en lo que constituye una auténtica sorpresa, al unir sus escaños a una coalición que incluye a los ex neofascistas de Alianza Nacional.

Roma (Efe).— El debate de la moción comenzará en la Cámara de Diputados a las 17.30 GMT de hoy, martes, y durará hasta el jueves, fecha en la que se espera el voto final en las primeras horas de la tarde.

La eventual aprobación de la moción de censura supondrá la caída inmediata del Gobierno. La decisión de votar con el Polo se debe a que RC fracasó en su intento de reunir las firmas necesarias (63) para promover una moción de desconfianza propia contra el Ejecutivo de Lamberto Dini, según dijo Bertinotti.

El secretario de RC añadió que esta decisión responde a la "prioridad de que caiga un Gobierno antipopular", en cumplimiento de la línea política de su formación "siempre contraria" al Ejecutivo de Dini y a la Ley de Presupuestos.

Los votos de los 24 diputados de RC aumentan las posibilidades de que prospere la censura, si bien el resultado depende de que en el momento del voto estén presentes todos los parlamentarios y de que sean homo-

géneas las posiciones de cada grupo.

Según algunas cuentas —cada diario hace las suyas—, con el respaldo de RC el "Polo" alcanza 311 síes, mientras la coalición de centroizquierda que apoya a Dini se queda en 304, independientemente del voto de 12 legisladores del Grupo Mixto.

Berlusconi presentó la moción contra Dini, su antiguo ministro del Tesoro, después de que el Senado aprobara el pasado viernes la reprobación del titular de Justicia, Filippo Mancuso.

Censura a Mancuso

La censura a Mancuso fue promovida por el centroizquierda ante el agravamiento de las tensiones entre el poder Ejecutivo y el Judicial derivada de los expedientes disciplinarios abiertos por el ex ministro de Justicia a los magistrados de Milán. Berlusconi ha sido el más entusiasta sostenedor de Mancuso, consciente de que el acoso a los fiscales de "Manos Limpias" le beneficiaba.

El ex primer ministro italiano será juzgado a partir del próximo

17 de enero por presunta corrupción por decisión de un juez de Milán, que acogió la petición de los fiscales de "Manos Limpias" que investigan el escándalo de las comisiones pagadas a agentes de la Guardia de Finanzas (policía fiscal italiana) para eludir inspecciones de Hacienda.

La moción de censura del Polo, firmada en primer lugar por Berlusconi, sostiene que con la reprobación de Mancuso el Ejecutivo ha dejado de ser técnico (integrado sólo por ministros independientes) para convertirse en "político". También considera al Gobierno "cada vez más inadecuado" para afrontar "los más graves y urgentes problemas del país".

Además de presentar la moción, Berlusconi anunció que la coalición votará en contra de la Ley de Presupuestos, abiertamente hostigada desde el principio por los comunistas de Refundación. Con esta estrategia, Berlusconi busca elecciones inmediatas, aunque en el Polo los ex democristianos de Buttiglione y Casini se inclinan porque Dini dimita antes del debate de censura.

PANORAMICA

UE.— Los ministros de Economía y Finanzas de la Unión Europea reafirmaron ayer el principio de que la lucha contra el paro pasa por la reducción de los déficit públicos y que sin un saneamiento de las finanzas públicas no se crearán puestos de trabajo. Los Quince, bajo la presidencia del ministro Pedro Solbes, insistieron en que el respeto de los criterios de convergencia exigidos para realizar la Unión Económica y Monetaria antes del año 2.000 son imprescindibles para crear empleo.

RUSIA.— Cuarenta y tres partidos políticos se han inscrito para las elecciones legislativas que se celebrarán el próximo 17 de diciembre en Rusia. La Comisión Electoral Central (CEC) dio por cerrado ayer el plazo de entrega de las listas que, con más de 200.000 firmas de apoyo, debía presentar cada partido para participar en la lucha electoral. La gran sorpresa ha sido el fracaso de Rusia Democrática, el partido que en 1991 llevó a la presidencia a Boris Yeltsin, por llegar tarde.

BOSNIA.— El Parlamento de la "República Serbia" de Bosnia concluyó ayer una sesión en la que adoptó los principios y la plataforma para las negociaciones de sus representantes en la Conferencia de Paz que se celebrará el próximo día 31 en Ohio. La plataforma consiste en ocho puntos con los principios para el acuerdo constitucional y otros seis relativos a las prioridades en la delimitación territorial.

COMPRA UNA PARA
SUS FAMILIARES

SEGOVIA EN PLATA

COLECCIÓN DE 20 MONUMENTOS SEGOVIANOS EN PLATA DE LEY

Cada jueves con su ejemplar

de **EL ADELANTADO DE SEGOVIA**

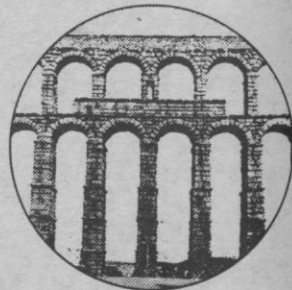
le ofrecemos una **MONEDA EN PLATA DE LEY**

(Emisión exclusiva que con el tiempo se revaloriza)

**Moneda
300 ptas.**

+ 90 ptas. del periódico

**EMISIÓN
EXCLUSIVA
Y LIMITADA**



Junta de
Castilla y León

EL ADELANTADO DE SEGOVIA

GRATIS UNA LAMINA
del artista Pedro Ignacio Concepción

Durante la cumbre entre los dos presidentes con motivo de las bodas de oro de la ONU

Yeltsin y Clinton alcanzan un acuerdo de cooperación para lograr la paz en Bosnia

Los presidentes de Rusia, Boris Yeltsin, y de EE.UU., Bill Clinton, llegaron ayer a un "completo acuerdo" de trabajar juntos para lograr la paz en Bosnia, pero añadieron que aún tienen que terminar los detalles.

Hyde Park (Nueva York).— "Hemos pasado la mayor parte de las conversaciones discutiendo sobre Bosnia y llegamos a un acuerdo completo sobre como trabajaríamos juntos por la paz allí", dijo Clinton en una rueda de prensa conjunta con Yeltsin.

"Hemos llegado a un acuerdo sobre la importancia de la participación de Rusia y los otros socios del grupo de Contacto en el proceso de paz", agregó el presidente norteamericano. Clinton anunció que habrá más conversaciones sobre la cuestión de Bosnia en los próximos días en las que participarán el secretario de Defensa de EE.UU., William Perry, y funcionarios rusos.

Yeltsin, por su parte, dijo a la prensa que cuando se preparaba para la reunión con Clinton, no tenía el grado de optimismo que ahora tiene al final de la misma.

Por otra parte, Alemania y Brasil reiteraron ayer durante el segundo día de la Asamblea General de la ONU conmemorativa de su 50 aniversario, sus aspiraciones a sentarse como miembros permanentes del Consejo de Seguridad.

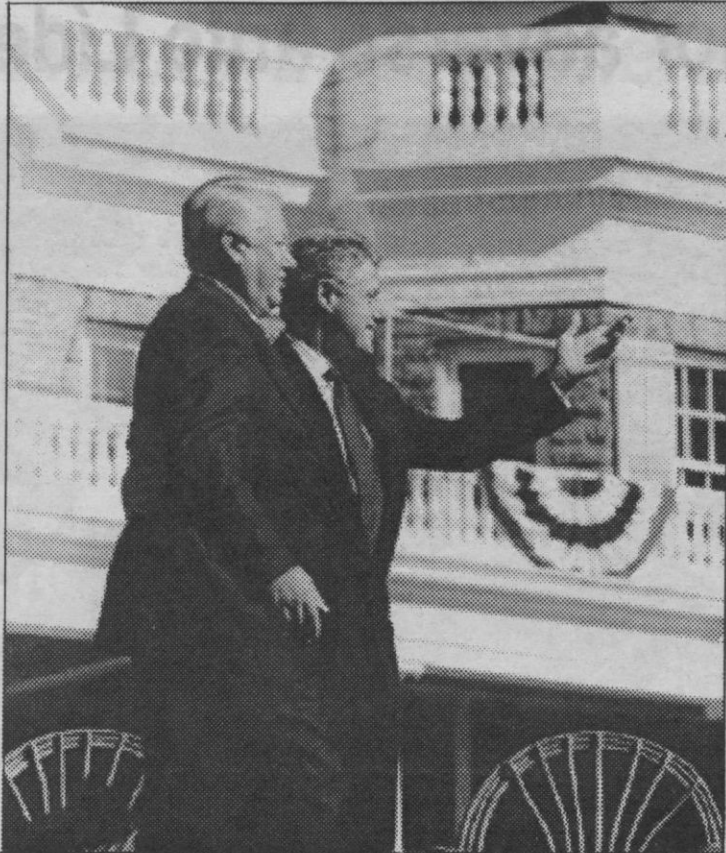
Mientras, el presidente francés, Jacques Chirac, y el primer ministro británico, John Major, consideraron "insostenible" que los miembros de la organización no paguen sus cuotas y pidieron mayor responsabilidad al respecto a Estados Unidos, su mayor deudor.

La segunda sesión de la reunión extraordinaria tuvo menos espectacularidad que la inaugural al coincidir con la cumbre entre Clinton y Boris Yeltsin.

Compromisos financieros

En su intervención ante el plenario de la ONU, el presidente de Brasil, Fernando Henrique Cardoso, expresó la aspiración de su país a ocupar un escaño de miembro permanente en el Consejo de Seguridad de la ONU e instó a la comunidad internacional a que cumpla su compromiso financiero con la organización mundial.

De forma implícita expresó el deseo de que su país se convierta en miembro permanente del Consejo al referirse a la "disposición (de Brasil) a asumir crecientes responsabilidades en las



Clinton señala a Yeltsin la casa de Roosevelt.

TELEFOTO EFE

deliberaciones de las Naciones Unidas".

Alemania también reiteró tácitamente el mismo deseo, y reclamó más apoyo y menos críticas, por medio de su ministro de Exteriores, Klaus Kinkel.

"El final del conflicto este-oeste nos concedió el gran regalo de la reunificación. Esto nos impone una responsabilidad especial" en la labor futura de la organización mundial, dijo Kinkel.

González: "Argelia legitimará su democracia con los comicios"

Naciones Unidas (Efe).— El presidente del Gobierno español y responsable de turno de la Unión Europea, Felipe González, afirmó ayer que la legitimación democrática de Argelia se producirá cuando se celebren unas elecciones legislativas y no sólo las presidenciales del mes que viene.

En rueda de prensa en Naciones Unidas, donde asiste a los actos del cincuentenario de la Organización, González confirmó que por la noche se reuniría con el presidente de Argelia, Liamín Zerual, al que expresaría esa idea.

Sobre la Conferencia que en Barcelona congregará a los socios comunitarios y a doce estados de la ribera sur del Mediterráneo, manifestó que dará como fruto un plan de trabajo para el futuro, que servirá de base para la política exterior de la Unión en una región considerada estratégica. En esa conferencia participará Marruecos de manera "bastante decisiva", en opinión de González, quien en Nueva York ha tenido oportunidad de entrevistarse con el rey Hasán II. González y Hasán II aprovecharon para "recuperar el alto nivel de relación" y repasar los objetivos de Barcelona.

Con El Libretón BBV puede ganar grandes premios.



La fotografía recoge el momento de la entrega del millón de pesetas a D. José M^a Valverde Martín y D^a Emilia López Maroto por parte de D. Jesús Álvarez Serna, Director de la oficina de Segovia. ¡Enhorabuena!

Si usted aún no es titular de un Libretón BBV, no espere más, y abra uno.

Porque puede ganar un millón de pesetas cada día. Y uno de

los 10 Mercedes y 50.000 premios más, que se sortean todos los meses.

Piense además que, por cada 50.000 ptas. de saldo que usted

tenga, entra una vez más en todos los sorteos.

Si aún no tiene un Libretón, abra el suyo en cualquier oficina del Banco Bilbao Vizcaya.



BANCO BILBAO VIZCAYA

FUTBOL SALA

Positivo marcador para F.S. La Granja en Madrid

3-5. Hubo de remontar un claro marcador adverso ante Líder Sport

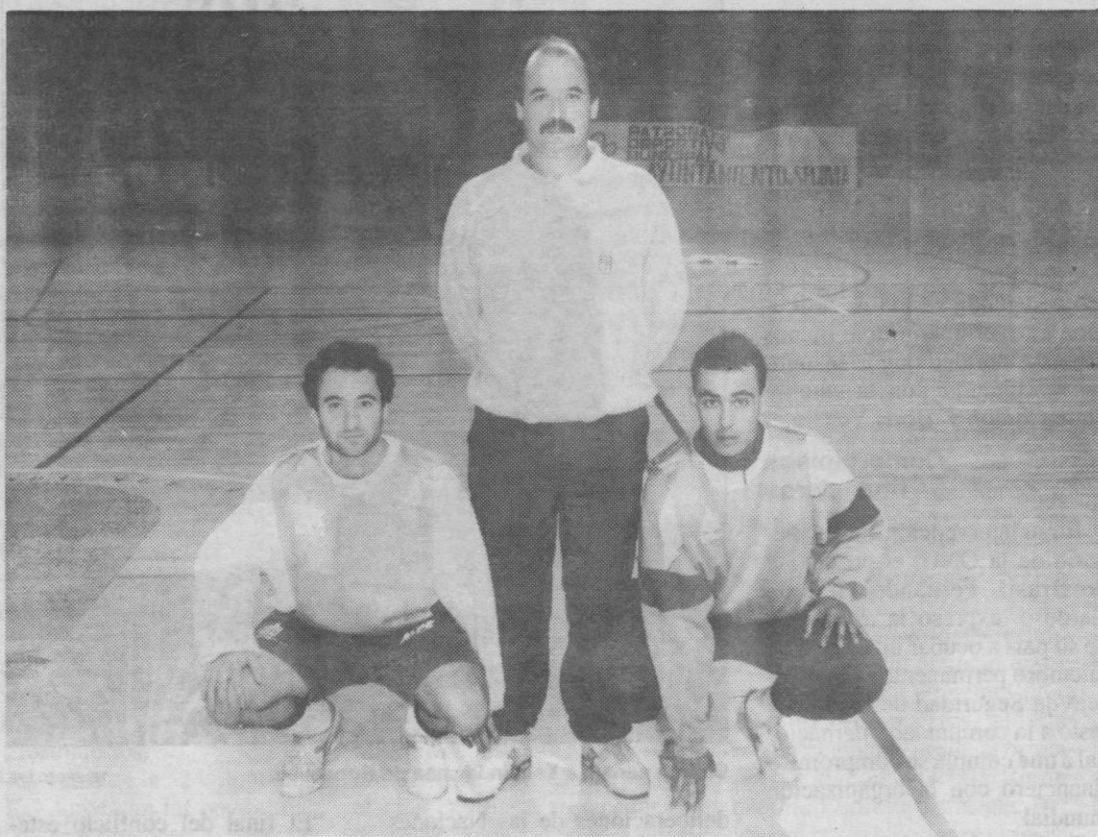
Segunda victoria, en tres jornadas, del equipo F.S. La Granja, que en esta ocasión lo consiguió a domicilio, aunque con muchas más dificultades de las que cabía esperar por ser el rival el último de los clasificados. El equipo de Segovia está demostrando que la nueva categoría no le viene grande.

JOSE M^a MARTIN

Dada la clasificación del Líder Sport sin haber conseguido puntuar en las dos jornadas precedentes de liga, los jugadores que dirige Julián Fuente bien pudieron pensar que el rival no lo iba a ser tanto. Pronto se dieron cuenta, si así pensaron, en que estaban equivocados.

Habían transcurrido diez minutos de partido y el marcador señalaba 2-0. Remontar un resultado adverso en una cancha contraria no es empresa fácil, por lo que el técnico, además de pedir los tiempos muertos necesarios, fue realizando los cambios oportunos a fin de que la situación pudiera mejorar para los componentes del equipo granjeño.

El gol conseguido por Luis Martín unos segundos después del 2-0 ya señalado, iba a equilibrar la situación. Los de casa ya no se sintieron tan cómodos en su juego, tuvieron que tomar más precauciones en defensa y



Luis y Peque, autores de cuatro goles.

JUAN MARTIN

el partido terminó equilibrándose, si bien antes de concluir el primer tiempo volvería a marcar Luis Martín para dejar las cosas en su sitio de cara a la segunda mitad.

Victoria no sin esfuerzo

Hay que reconocer el mérito

del equipo de La Granja, que tras levantar el adverso marcador consiguió, ya en la segunda mitad, remontar y apuntarse los tres puntos. Peque, dio a su equipo la primera ventaja del partido a los tres minutos de iniciado este período. El conjunto de casa siguió confiando en sus posibilidades y

de nuevo consigue equilibrar el marcador. De ahí hasta los dos minutos finales la lucha por conseguir el triunfo fue tan interesante como abierta.

Cuando faltaban cuatro minutos para concluir, un contraataque visitante termina con gol de Cardi. Las posibilidades de vic-

toria comenzaban ahí. Los jugadores madrileños volvieron al ataque con la clara idea de conseguir una nueva igualdad. Pero la situación era muy diferente. Ahora los que tenían el control del encuentro eran los visitantes y con un nuevo gol de Peque en los segundos finales les dieron los puntos.

Fue un encuentro interesante en el que Líder Sport demostró que los malos resultados obtenidos hasta el momento pueden ser fruto de otra cuestión, ya que su juego fue excelente en todo momento. De ahí que la victoria del F.S. La Granja tenga en esta ocasión un gran mérito. Mucho hubieron de trabajar para superar el marcador local de los primeros minutos, y sólo con sacrificio, llevando a efecto un desgaste físico importante, lo consiguieron.

Ficha técnica

Cancha: Pol. San Blas, Madrid.

Resultado: Líder Sport 3-F.S. La Granja 5

Alineaciones: Líder Sport; Cabra, Esteban, Agundez, Acosta y Moreno, equipo inicial, López, José y Prieto.

F.S. La Granja: Higinio, Peque, Luis Enrique, Ángel y Luis Martín, equipo inicial, Cruz, Cardi, Chuchi, Herrero y Alberto.

Goles: 1-0 minuto 2 Esteban; 2-0 minuto 10 Moreno; 2-1 minuto 11 Luis Martín; 2-2 minuto 15 Luis Martín; 2-3 minuto 33 Peque; 3-3 minuto 28 Agundez; 3-4 minuto 36 Cardi; 3-5 minuto 39 Peque.

Árbitros: Cañas y Jiménez, de Cuenca. Mostraron cartulinas amarillas a los locales Cabra y Moreno.

FUTBOL

Regional Preferente Séptima jornada

Tardajos 2 - Cuéllar 1
Burgos 4 - Nava Molduras 1
Arenas 0 - S.Esteban 2
Becerril 0 - Herrera 1
Venta de Baños 2 - Guardo 1
San Esteban 2 - Briviesca 1
Palencia 2 - Villarcayo 2
Aguilar 0 - Norma 4
Las Navas 1 - Villada 1
Descansó: La Granja
Clasificación
1.Burgos 21; 2.Palencia 16;
3.Norma 15; 4.Aguilar 13; 5.Herrera 12; 6.Becerril 11; 7.Venta de Baños 11; 8.Las Navas 11; 9.Nava Molduras 10; 10.Tardajos 8; 11.La Granja 7; 12.S.Esteban 7; 13.Villada 7; 14.San Esteban 7; 15.Arenas 6; 16.Guardo 5; 17.Villarcayo 5; 18.Briviesca 4; 19.Cuéllar 3.

Liga Nacional Juvenil Octava jornada

Renault 2 - Quintanar 2
Ríbert 0 - Salamanca 0
P.A.José 0 - Arenas 2
Villa Angeles 0 - P.Castilla 1
Peña 0 - Puente Castro 2
Avila 2 - Betis 0
Palencia 2 - Endesa 3
Zamora 3 - San Esteban 1
Clasificación
1.Salamanca 19; 2.Zamora 16; 3.Peña 16; 4.Betis 15; 5.P.Castilla 15; 6.Puente Castro 15; 7.Endesa 14; 8.Quintanar

13; 9.Villa Angeles 11; 10.P.A.José 10; 11.Arenas 9; 12.Avila 9; 13.Ríbert 7; 14.Palencia 5; 15.San Esteban 4; 16.Renault 4.

Regional Juvenil Preferente Séptima jornada

Claretianos 1 - Venta de Baños 4
Quintanar B 0 - San Telmo 4
P.Castilla 3 - Unami 1
Numancia 2 - Deportiva 0
Briviesca 1 - Burgos 1
Vadillos 2 - Arandina 0
Casa Social 0 - Calasanz 2
Clasificación
1.Numancia 19; 2.Vadillos 18; 3.Deportiva 15; 4.Arandina 15; 5.Unami 12; 6.Calasanz 12; 7.Venta de Baños 9; 8.Briviesca 8; 9.Aguilar 7; 10.Casa Social 7; 11.San Telmo 7; 12.P.Castilla 6; 13.Burgos 5; 14.Quintanar 3; 15.Claretianos 0.

FUTBOL SALA

División de Honor Séptima jornada

Academia Postal 3 - Caja Segovia 3
Interviú 4 - P.Lepanto 0
Ceuta 2 - Maspalomas 3
Astorga 6 - Rías Baixas 4
I.García 4 - El Pozo 6
Alcantarilla 6 - At.Madrid 2

Resultados y clasificaciones

Toledart 8 - Barcelona 4
Vijusa 4 - C.San Fernando 1
Sol Fuerza 2 - P.Castellón 6
Arinsal 3 - Mejorada 5

Clasificación

1.P.Castellón 21; 2.Interviú 19; 3.Alcantarilla 18; 4.El Pozo 15; 5.Barcelona 13; 6.Academia Postal 13; 7.P.Lepanto 12; 8.Toledart 12; 9.Vijusa 10; 10.Astorga 10; 11.Caja Segovia 10; 12.I.García 9; 13.Maspalomas 9; 14.Mejorada 9; 15.Sol Fuerza 7; 16.Rías Baixas 5; 17.Ceuta 3; 18.C.San Fernando 3; 19.Arinsal 2; 20.At.Madrid 1.

División de Plata Cuarta jornada

Electricidad Eufón 4 - Riaor 4
Extremadura 5 - Asisa 1
Carnicer 10 - La Teresina 4
Boadilla 5 - Cupiga 5
Castrol 4 - C.Villalba 3
Albelda 10 - Marsanz 6

Clasificación

1.Extremadura 9; 2.Castrol 9; 3.Boadilla 8; 4.Marsanz 7; 5.La Teresina 7; 6.Carnicer 7; 7.Albelda 6; 8.Riaor 4; 9.Electricidad Eufón 4; 10.Asisa 3; 11.Cupiga 3; 12.C.Villalba 0.

Primera división A-Grupo 3 Tercera jornada

Líder Sport 3-F.S. La Granja 5
Benavente 6-Fuenlabrada 10
Electrónica 7-Tierra Aranda 4

Cristalerías 5-Tres Cantos 3
Tapizados Muro 6-Collado Mediano 6

Gruco 6-Majadahonda 7
Sapporo 2-Eurocalzados 1
Herbos 3-Aspiraciones Zamoranas 5

Clasificación

1° Sapporo 9; 2° Sobrado 9; 3° Cristalerías 7; 4° Eurocalzados 6; 5° La Granja 6; 6° Aspiraciones Zamoranas 6; 7° Benavente 4; 8° Collado Mediano 4; 9° Tapizados Muro 4; 10° Tres Cantos 3; 11° Electrónica 3; 12° Majadahonda 3; 13° Herbós 1; 14° Tierra Aranda 1; 15° Líder Sport 0; 16° Gruco 0.

BALONCESTO

Primera División B Cuarta jornada

Cantimpalos Unami 82 - Lanas Stop 52
Kaixo 44 - Txantrea 45
Elec.Santos 79 - Cluny 65
Burgos 51 - Tabirako 61
Araba 71 - Hondarribia 70
Villagarcía 78 - Alfa 61
Gernika 60 - Aldeadávila 50
Pío XII 89 - Publitec 74

Clasificación

1.Villagarcía 8; 2.Txantrea 8; 3.Cantimpalos Unami 7; 4.Araba 7; 5.Gernika 7; 6.Hondarribia 7; 7.Tabirako 7; 8.Elec.Santos 6; 9.Alfa 6;

10.Kaixo 5; 11.Burgos 5; 12.Cluny 5; 13.Pío XII 5; 14.Aldeadávila 5; 15.Publitec 4; 16.Lanas Stop 4

Segunda División Primera jornada

Cantimpalos Unami 52-Navega 53
Aguilas 57-El Arbol 53
Automóviles 69-San Isidro 64
Clasificación
1° Aguilas 2; 2° Automóviles 2; 3° Navega 2; 4° Cantimpalos Unami 1; 5° El Arbol 1; 6° San Isidro 1; 7° Universitario 0.

PELOTA

División de Honor de Clubes- Herramienta

Valladolid Caja Segovia 2-At. Montemar 0

Primera División Nacional

Covadonga 1 (Paleta)-Bamar Vallado 1 (pala corta)

Liga Regional

C.P. Valladolid 1 (paleta)-Las Villas 1 (pala corta)

VOLEIBOL

2ª División Nacional

C.P. Alcázar Caja Segovia 3- Lourdes Valladolid 1

BALONMANO

Segunda División

Quesos Canal 30-Nava Caja Segovia 26

HIPICA

"Sarari" vence en el Jefatura de Cría Caballar

ENRIQUE GARLA

Ni las cuadas Alborada y Madrileña, con sus representantes "Laguna" y "Liguria"—favoritas para el triunfo—pudieron hacer nada en su enfrentamiento con "Sarari", de la Madroños, que con la monta de Horcajada lograban la victoria en el Jefatura de Cría Caballar, prueba principal del programa que Híódromo Madrid ofrecía para la jornada de carreras del pasado domingo. Segunda, en la meta, "Reina Mía", llevada por F. González.

En la prueba correspondiente a la Quiniela Hípica, demasiadas sorpresas, pues comenzando con la victoria de "Prosinecky"—que pareció no resentirse de sus últimos problemas físicos—y las colocaciones de "P. Tempore" y "Blas de Lezo", ocupando el segundo y quinto puesto, todo ello ocasionó que al escrutinio de apuestas formalizadas no apareciera ningún boleto con el acierto de la combinación ganadora "10-9-14-12-16", quedando un bote de algo más de tres millones de pesetas para una próxima jornada. De segunda categoría, tres aciertos, aparecieron 20 boletos, percibiendo unas 35.960 pesetas cada uno de ellos.

Otros ganadores en la reunión, según el orden de carreras del programa, fueron los siguientes: "Jurdano, Sarrans, Cópernico y Sr. Torres".

EN BREVE

FUTBOL: Los 104 acertantes del Pleno al Quince percibirán unos 2,2 millones de pesetas cada uno, una vez escrutado el ciento por ciento de los boletos de este fin de semana. Los 304 de 14 cobrarán 762.826, mientras que los 7.529 de 13 tendrán un premio de 20.534. Por su parte, los 82.561 boletos aparecidos de 12 aciertos percibirán 1.873 y los 488.270 de 11, 317 pesetas.

El jugador del Barcelona Albert Celades, que tuvo que ser ingresado en un hospital al finalizar el encuentro ante el Valencia tras sufrir una amnesia global transitoria, abandonó ayer la clínica después de un exhaustivo reconocimiento. Celades sufrió un fuerte golpe en la cabeza después de una jugada fortuita con el valencianista Sietes y, pese a que pudo finalizar el encuentro, padeció una amnesia transitoria durante unos 20 minutos.

TENIS: El tenista español Alberto Berasategui, número 24 de la lista mundial, fue eliminado ayer, lunes, en la primera ronda del torneo de Essen, dotado con 2.094.000 de dólares, por el ruso Alexander Volkov, número 23, que se impuso por 7-6 (7/5) y 6-2. Por su parte, Sergi Bruguera, que ayer regresó al exclusivo círculo de los diez mejores jugadores del mundo, ha quedado exento de la primera ronda.

AUTOMOVILISMO

El español Carlos Sainz ocupa la segunda plaza, a 22 segundos del finlandés

Juha Kankkunen, líder del Rally de Cataluña tras la primera etapa

El finlandés Juha Kankkunen (Toyota Celica) lidera la clasificación del Rally de Cataluña, penúltima prueba del Campeonato del Mundo de la especialidad, al término de la primera etapa, mientras que el español Carlos Sainz (Subaru Impreza) ocupa la segunda plaza.

Lloret de Mar (Girona) (Efe.— El duelo que mantuvieron en esta primera etapa del rally Kankkunen y Sainz se decantó finalmente a favor del primero, tras el trompo que dio el Subaru que pilota el español, en el penúltimo tramo de la etapa de un total de nueve.

Kankkunen era el sorprendente líder del rally, cuando se habían disputado las primeras cuatro pruebas cronometradas.

El piloto finlandés disponía ya de nueve segundos de ventaja sobre el español Carlos Sainz (Subaru Impreza), dieciséis sobre Didier Auriol (Toyota celica) y 22 sobre Colin McRae (Subaru Impreza).

"Me siento cómodo sobre este asfalto", fue la explicación de Kankkunen a su liderazgo, y añadió que el coche "va perfecto".

El finlandés, con cuatro títulos mundiales, no ha conseguido nunca ganar un rally de asfalto, aunque ha sido dos veces segundo y una vez tercero en esta prueba.

Carlos Sainz perdió algo de tiempo en la primera especial a causa de un problema en la rueda delantera, según el pilo-



Carlos Sainz, a los mandos de su Subaru, durante la primera jornada del Rally de Cataluña. TELEFOTO EFE

to. "La espuma de sistema antipinchazos se rompió y la dirección comenzó a vibrar", señaló Sainz como único problema notable.

Auriol, por contra, se mostró contrariado por el comportamiento de su coche en las primeras especiales: "Estaba reglado muy duro y era muy difícil de conducir", explicó, por lo que ordenó a sus mecánicos que cambiasen la suspensión tras las dos primeras especiales.

Precisamente Toyota ha sacrificado a Armin Schwarz,

que está probando suspensiones para sus compañeros cara a la etapa de hoy.

Entre los pilotos españoles, aparte de Sainz, Oriol Gómez (Renault Clio) se está mostrando muy rápido. Sus rivales Jesús Puras (Citroën), ya campeón de España, y Borja Moratal (Peugeot) se quejaron de problemas.

El primer abandono de importancia ha sido el del belga Bruno Thiry, que apenas pudo correr ocho kilómetros de la primera especial. "Me ha pasado lo mismo que en Córcega,

sólo que en esta ocasión el problema ha sido en la rueda derecha, en lugar de la izquierda".

Los cinco primeros clasificados al término de la primera etapa son los siguientes:

1. Kankkunen-Grist (FIN-GB/Toyota Celica), 1:45.13
2. Sainz-Moya (ESP/ Subaru Impreza), a 22s.
3. Schwartz-Wicha (GER/Toyota Celica), a 38s.
4. McRae-Ringer (GBR/Subaru Impreza), a 41s.
5. Auriol-Giraudet (FRA/Toyota Celica), a 58 s.

FUTBOL

Lorenzo Sanz: "Ramón Mendoza cuenta con el apoyo de la junta directiva"

Madrid (Efe).— Lorenzo Sanz, vicepresidente del Real Madrid, dijo ayer que Ramón Mendoza, presidente del club, "cuenta con el apoyo de la junta directiva", tras la reunión que ésta mantuvo ayer en las dependencias del estadio Santiago Bernabéu.

"Hemos hablado de asuntos de trabajo y no se ha tratado ningún asunto en particular, salvo la convocatoria de la próxima asamblea que será a mediados del mes de noviembre", indicó.

"En ningún momento", reiteró, "los componentes de la junta directiva hemos cuestionado al presidente, ni viceversa. Ahora sólo nos ocupamos de mantener la calma y la cabeza fría para actuar, porque cualquier precipitación sería nefasta".

A la conclusión de dicha reunión de "urgencia" que mantuvieron los directivos del Real Madrid después de que en la asamblea general celebrada

ayer, en la que los socios compromisarios no aprobaron las cuentas de la temporada pasada que arrojó unas pérdidas de 1.993 millones de pesetas, Sanz comentó que no cree que le haya llegado a él la hora de marcharse. El vicepresidente especificó que lo único que vería con buenos ojos sería que el Real Madrid "esté bien siempre".

En la reunión estuvieron presentes Mendoza, Sanz, Nemesio Fernández, José María Stampa, Francisco Bustos, Carlos Escudero, Antonio Méndez y José Luis Fernández. Faltaron a la sesión Juan Palacios, Eduardo Peña y Marcial Gómez.

Stampa, el primer vocal del club en abandonar las dependencias del club, indicó: "No se ha hablado de la dimisión de Mendoza, ni se ha pensado siquiera". "Tampoco hemos debatido sobre los avals. El único objeto de esta reunión ha sido tratar de fijar una fecha para co-

lebrar una nueva asamblea que se tendrá que convocar inmediatamente", agregó.

Stampa señaló, en cuanto al resultado de la votación de los socios sobre la gestión económica de la junta directiva, que se saldó con 429 votos en contra y 392 a favor, comentó: "no nos ha parecido bien porque nos hubiera gustado ganar. Vamos a ver si en la próxima lo conseguimos".

Por otro lado, Fernando Hierro, jugador del Real Madrid, sufre una pequeña rotura en el abductor menor mediano del muslo izquierdo y será baja durante unos quince días, según confirmó ayer Alfonso del Corral, jefe de los servicios médicos del club.

Hierro se lesionó el domingo en los últimos minutos del partido que su equipo ganó al Tenerife por 2-0 y ayer le fueron practicadas las primeras pruebas médicas.

Rexach: "El talante de Díaz Vega es un poco chulo"

Barcelona (Efe).— El segundo entrenador del Barcelona, Carles Rexach, se refirió ayer a la expulsión del técnico, Johan Cruyff, en el sentido de que el árbitro encargado del encuentro del domingo ante el Valencia, Manuel Díaz Vega, tiene un talante "un poco chulo y, de alguna manera, eso molesta".

Rexach recordó que "los líos que (Díaz Vega) monta en todos los sitios en los que arbitra están al orden del día", y afirmó que en ningún caso valorará si se trata de un buen o un mal árbitro.

Rexach explicó, como anécdota, que en una ocasión Cruyff le pidió que firmara el acta para de esta manera no tener problemas con Díaz Vega. "Pero el árbitro me dijo que si Cruyff no firmaba, no le permitiría sentarse en el banquillo".

Anuncios en

EL ADELANTADO

San Agustín, 3
Teléfono 437261TARIFA OFICIAL
INSERCIÓNES
DE 9 A 14 HORAS

➤ OFERTAS EMPLEO
➤ COMERCIALES
➤ INMOBILIARIAS

ALQUILERES ▼

MADRID. Alquiler apartamento amueblado, buen precio, salón exterior, balcón, habitación doble, cocina independiente, aseo, entre plaza España. Estación Norte. 91-5415219.

SE ALQUILA local comercial. Santa Isabel, 21. Teléfono 434742.

APARTAMENTO lujo amueblado. Un dormitorio. Ochoa Ondátegui. Teléfono 426828.

ALQUILO nave para conejos. Instalada. Rebollo. Teléfonos 520506-531128.

LOCAL comercial y plantas de oficinas o similares céntricos, alquiler o venta. Teléfonos 422719-441400.

Superlinea SOL

SOL ALQUILA PISO, 100 m², 4 dormitorios, 2 baños, parque, 70.000 pts, todo exterior, terrazas amplias, armarios empotrados, zona El Carmen REF: 555

(44 43 32)

Superlinea SOL

SOL ALQUILA PISO, Oportunidad, exterior, frente Ambulatorio, 2 terrazas, muy luminoso, 3 dormitorios, 65.000 pts REF: 584

(44 43 32)

Superlinea SOL

SOL ALQUILA PISO, 90 m², 65.000 pts, 2 dormitorios, calefacción central, armarios empotrados, C/Obispo Quesada, magníficas terrazas, totalmente exterior REF: 604

(44 43 32)

Superlinea SOL

SOL ALQUILA PISO, Zona Fdez Ladrada, recién arreglado, cocina completamente amueblada, 3 dormitorios, 4 camas, estudiantes REF: 614

(44 43 32)

Superlinea SOL

SOL ALQUILA LOCAL, 50.000 pts/mes, 65 m², instalado, con cierras, ventana trasera, San Nicolás REF: 484

(44 43 32)

COMPRAS ▼

Superlinea SOL

COMPRO CASA, Para rehabilitar, máximo posibles 2 plantas, 120 m², pago contado

(44 43 32)

Superlinea SOL

COMPRO FINCA, Rústica, a partir de 10 hectáreas

(44 43 32)

SI DESEA vender su vivienda. MANSI-NO INMOBILIARIA se la compra. Teléfono 443031.

GANADOS ▼

VENDO hasta 550 derechos ovino montaña. Riiza. 908917354-908917125.

IMPAGADOS ▼

¿LE DEBEN dinero? Llámenos Cobros Castilla. Tfno.: (83) 373718 (centralita).

TRABAJO ▼

OFRECEMOS trabajo por apertura de empresa en Segovia. No seguros, ventas, ni trabajo casero. No exigimos estudios. Sueldo: 175.000 ptas. Escribir Apdo. 953, 20080 SAN SEBASTIAN. Adjuntar 30 ptas. Sellos.

SE OFRECE encargado granja porcina, también como obrero, experiencia todo trabajo agrícola y ganadero. Teléfono 401192 (7 a 11) y 401033 (11 a 14) Juli.

BOMBEO de agua subvencionados. Energía solar. Itelsa. Salamanca. 923/262593.

CORREOS. Convocatoria 95. Único requisito: Graduado Escolar. Infórmate. (983) 377517.

AUXILIAR ADMINISTRATIVO. Junta Castilla-León. Próxima convocatoria. Infórmate. (983) 377517.

"GANE 250.000 mensuales en casa montando bisutería. Pida información apartado 839 Córdoba".

AGENTE JUDICIAL y Auxiliar de Justicia. Próxima convocatoria. Infórmate. (983) 377517.

POLICIA NACIONAL y Guardia Civil. Oferta de empleo público 95. Plazas convocadas. Abierta inscripción. Apresúrate. (983) 377517.

VARIOS ▼

AGENCIA Cantábrica. 942-612798. Contactos serios, esporádicos. Discreción. Nivel nacional.

VENTAS ▼

COMPRESORES ABC, venta y reparación. Rodamientos Ferber. Teléfono 426861.

PISO excelente, seminuevo. Ezequiel González. 3 dormitorios. Exterior. Garaje 422186.

VENDO, en Madrid, piso 85 m². C/ Príncipe de Vergara. Próximo Parque Berlín. 470135.

Superlinea SOL

SOL VENDE PISO, 115 m², 3 dormitorios, 2 baños, tarima, preciosa rehabilitación a estrenar, C/Daoiz, completamente exterior, patio de 60 m² REF: 544

(44 43 32)

Superlinea SOL

SOL VENDE PISO, Zona Sargento Provisional, 4 dormitorios, 2 baños, parquet, buena luz, 120 m², excelentes terrazas, REF: 231

(44 43 32)

Superlinea SOL

SOL VENDE CHALET, En San Cristobal, muchísima luz, 125 m², garaje, a estrenar, precioso, calidad sensacional REF: 267

(44 43 32)

Superlinea SOL

SOL VENDE FINCA, Carretera de Trescasas, San Cristobal, declarado zona industrial, 1.500 m², 4.500.000 pts REF 209

(44 43 32)

Superlinea SOL

SOL VENDE FINCA, Término de Basardilla, rústica, con río. 17.000 m² REF: 241

(44 43 32)

TELEFONOS DE INTERES

Juzgado de Guardia	43 06 83
Protección Civil	066
Cuerpo Nac. de Policía	42 51 61
Guardia Civil	42 63 63
Policia Municipal	43 12 12
Patrulla Policia	091
Urg. Seguridad Social	41 92 98
Hospital Misericordia	46 01 15
Cruz Roja (Urgencias)	46 00 00
Cruz Roja (Oficinas)	43 03 11
Bomberos	42 22 22
Guardia Civil de Tráfico	42 11 00
Telegramas por teléfono	22 20 00
Gobierno Civil	43 51 61
Ayuntamiento	41 98 00
Diputación Provincial	43 64 11
Hospital General	
Citaciones	41 92 74
Centralita	41 91 00
Hospital Policlínico	
Urgencias	41 92 98
Citaciones	41 92 90
Centralita	41 92 75
Ambulatorio	
"Ntra. Sra. de la Fuencisla"	
Cita previa	41 93 33
Renfe	42 07 74
Estación Autobuses	42 77 25
Alcohólicos rehabilitados	43 32 69
Taxis:	
Radio Taxi	44 50 00
Fernández Ladrada	43 66 81
Plaza Oriental	42 02 58
Plaza Mayor	46 00 33

NATURALEZA



CUIDEMOS LA

ES DE TODOS



SOL

EXCLUSIVAS

AGENCIA DE LA PROPIEDAD INMOBILIARIA

A.P.I. 13.672

C/SAN AGUSTIN, 9
TFNO: 44 43 32

LOCALES TRASPASO

LOCAL, Excelentes Calidades, Junto Plaza Mayor, 180 m², instalación superior, amplia fachada 2 calles REF: 111

LOCAL, Inmejorable situación, Al comienzo de la Calle Real. Completamente instalado. 65 m²

LOCAL, Centro Comercial Almuzara, 26 m², sensacional calidad, oportunidad magnífica, completamente instalado REF: 104

LOCAL, 80 m², ideal comercio, zona Doctor Laguna, excelente escaparate, dos plantas, renta, baja REF: 553

LOCAL, Calle Real, gran local, junto Plaza Mayor, traspaso instalación y existencias, renta baja, contrato 20 años REF: 500

LOCAL, Avda/Jose Antonio, estupenda fachada, completamente instalado REF: 245

LOCAL, Ocasión, hostelería, negocio muy mejorado en Calle Escuderos. Renta muy baja REF 326

LOCAL, 160 M², buena instalación, C/San Francisco, fachada 2 calles, ideal para comercio textil

LOCAL, Comercio muy bien instalado en el mejor paso de Plaza al Alcazar. Oportunidad REF 327

LOCAL, Zona Plaza, 170 m², precio interesante con renta óptima, negocio bar con instalación completa REF: 581

LOCAL, Renta sólo 28.000 pts mes, muchas posibilidades, 100 m², renta bajísima, muy interesante

LOCAL, Torrecaballeros, muy económico, verdadera oportunidad, en carretera, zona inmejorable, bien instalado, ¡urge!

LOCAL, Ocasión, bar de copas, buena instalación con gran nombre en Segovia, 80 m², renta antigua, consultar REF: 628

LOCAL, Junto Calle Real, en Centro Comercial Almuzara, situación inmejorable. Facilidades, opción compra

LOCAL, Negocio situado en primera planta, exterior, misma plaza Azoguejo, 50 m² REF 404

Oportunidades y Traspasos Muy Interesantes

EL ADELANTADO DE SEGOVIA

ANUNCIOS POR PALABRAS

Si usted desea anunciarse en esta sección, puede hacerlo de la siguiente forma: Utilizando el adjunto boletín y enviándolo a EL ADELANTADO DE SEGOVIA, calle San Agustín, nº 3, 40001 SEGOVIA (Sección Publicidad)

TEXTO

DATOS PERSONALES

NOMBRE _____
DIRECCIÓN _____
POBLACIÓN _____
TELÉFONO _____ NIF _____
DÍAS DE PUBLICACIÓN _____

Coste del anuncio: Precio por día 480 pts.+IVA (máximo 10 palabras). Cada palabra más, 48 pts.+IVA (16%).

Calcule el importe e incluya en el envío resguardo de giro postal, telegráfico o talón nominativo a favor de EL ADELANTADO DE SEGOVIA

AMBITO
"Gestión Inmobiliaria"
JOSE ZORRILLA, 6
42 74 32
43 41 54
44 30 33
PLAZA MAYOR, 13

Pisos Alquiler

EZEQUIEL GONZALEZ
Piso 2 dormitorios
AMUEBLADO
60.000 PA-333

ESCULTOR MARINAS
Piso 3 dormitorios
Cocina amueblada
Garaje Opcional PA-334

LA LASTRILLA
Chalet 3 dormitorios
Cocina amueblada
Garaje. Patio. PA-335

JUNTO PZA. MAYOR
Piso 4 dormitorios
2 Baños
Servicios centrales PA-336

EL CARMEN
Piso 3 dormitorios
AMUEBLADO
EXTERIOR PA-330

JUNTO PZA. MAYOR
Piso 2 dormitorios
AMUEBLADO
Calefacción individual
Sólo: 55.000 PA-342

C/ ROBLE
Piso 2 dormitorios
TODO AMUEBLADO
Garaje opcional PA-331

EZEQUIEL GONZALEZ
Piso 3 dormitorios
TOTALMENTE AMUEBLADO
Informese PA-319

SANTO TOMAS
Piso 4 dormitorios
Baño, Aseo, Garaje
AMUEBLADO PA-337

PLAZA MAYOR
Piso 2 dormitorios
Cocina amueblada
Calefacción individual
65.000 PA-332

JOSE ZORRILLA
Piso 3 dormitorios
AMUEBLADO
Muy luminoso PA-303

Antes de
Comprar o Alquilar
consulte nuestra
REVISTA INMOBILIARIA
¡Tenemos más de 400 ofertas!
Pídanosla gratuitamente
AMBITO

INMOBILIARIA
MANSINO
-NUEVAS FORMAS-
DE HACER LAS COSAS

Entrega:
Diciembre 1.996
INMOBILIARIA
MANSINO
Tel. 44 30 31
"LA LASTRILLA"
(Junto Ayuntamiento)
14 Viviendas
2, 3, 4 dormitorios,
garaje
Urbanización con piscina
y zonas ajardinadas
GRANDES FACILIDADES
VISITELO EN OBRA
Mañanas de 10 a 14 Horas.

MANSINO
CHALET VENTA
Tel. 44 30 31
Las Navillas. Seminuevo.
Parcela 500 m2. Terraza

MANSINO
Chalet venta
Tel. 44 30 31.
Torrecaballeros.
En construcción. Parcela
Individual. Muchas
facilidades. ECONOMICO.

MANSINO
Chalet venta
Tel. 44 30 31.
La lastrilla. Seminuevo.
Parcela 400 m2.
OCASION.

MANSINO
Chalet venta
Tel. 44 30 31.
San Cristobal. Seminuevo.
240m2 Construidos.
PRECIO OCASION.

MANSINO
Chalet venta
Tel. 44 30 31.
Valverde. 172m2.
construidos. Seminuevo.
URGE VENTA.

MANSINO
Chalet venta
Tel. 44 30 31.
La lastrilla. A estrenar. 4
dormitorios, 2 baños,
aseo, salón, comedor,
chimenea francesa, cocina
amueblada, estudio,
solarium, bodega, garaje,
antena parabólica.
Parcela individual. Piscina
comunitaria. Buenas
calidades. preciosas
vistas. Inmejorable
Financiación.
INFORMESE.

MANSINO
Chalet venta
Tel. 44 30 31.
San Cristobal. 160m2.
Seminuevo. Parcela
individual. PISCINA
COMUNITARIA.

ESPECIALISTAS EN
ASESORAMIENTO E
INVERSIONES
INMOBILIARIAS

INMOBILIARIA
MANSINO
-NUEVAS FORMAS-
DE HACER LAS COSAS

AVAL
AGENCIA INMOBILIARIA
44 42 24
Pza. de la Tierra, 4

AVAL ALQUILA
Amueblado, 3 dormitorios,
reformado. Calefacción
individual.
Telf: 44 42 24

AVAL ALQUILA
Atico, 2 dormitorios,
cocina amueblada,
céntrico.
Telf: 44 42 24

AVAL ALQUILA
El Carmen, 4 dormitorios,
cocina amueblada, garaje,
servicios centrales.
Telf: 44 42 24

AVAL ALQUILA
Piso 2 dormitorios, zona
Estación de Ferrocarril,
calefacción central.
Ascensor.
Telf: 44 42 24

AVAL ALQUILA
Dos dormitorios,
amueblado, económico.
El Salvador.
Telf: 44 42 24

AVAL VENDE
Puente de Hierro, 4
dormitorios, 1 baño.
Telf: 44 42 24

AVAL VENDE
Dos dormitorios,
San José, reformado.
Telf: 44 42 24

AVAL VENDE
El Henar, Cuellar. Fantástico chalet
adornado, 130 m2 con parcela
individual de 180 m2.
No pierda la ocasión.
Muy económico.
Telf: 44 42 24

AVAL VENDE
Finca 32 Ha. rústica y con casa,
en Carbonero El Mayor. Pie de
finca: agua, luz y teléfono.
Bien situada.
Telf: 44 42 24

AVAL VENDE
Finca ideal como área
de servicio en autovía.
Telf: 44 42 24

AVAL ALQUILA
La mejor oficina
de Segovia.
Telf: 44 42 24

LA SERIEDAD
ES NUESTRO
AVAL
AGENCIA INMOBILIARIA
44 42 24

Si Quiere Vender ó
Comprar su casa,
la respuesta es:



INMOBILIARIA

NOTICIA
IMPORTANTE

¿Sabías que desde sólo
6.898.000 pts. puedes
conseguir tu apartamento
en el Sotillo con las
mejores calidades y
condiciones de pago?
Ya lo sabías ¿verdad?
Pues date prisa estamos
vendiendo los últimos.

NO DEJES ESCAPAR
EL TUYO

ALZA VENDE: Piso en C/ Real, 2
dormitorios, 1 cuarto de baño, 80 m²,
salón grande muy soleado. Calefacción
individual, para rehabilitar.

ALZA VENDE: Excelente piso en
La Albuera, 4 dormitorios, 2 cuar-
tos de baño, gran cocina, armarios
empotrados, 2 terrazas, preciosas
vistas muy soleado, garaje.

ALZA VENDE: Excelente piso en
Conde Sepúlveda, 3 dormitorios,
1 cuarto de baño, calefacción cen-
tral, ascensor, preciosas vistas,
muy soleado. Recién reformado
con primeras calidades, aire
acondicionado.

ALZA VENDE: Piso en Obispo
Quesada, cuatro dormitorios, un
cuarto de baño, 120 m², calefacción
individual.

ALZA VENDE: Piso zona Avenida
José Antonio, 3 dormitorios, un
cuarto de baño, 90 m², calefacción
central, más local ideal para gara-
je de 24 m² útiles.

ALZA VENDE: Piso zona Avenida
José Antonio, 3 dormitorios, 1
cuarto de baño, 100 m², calefacción
central, armarios empotrados.

ALZA VENDE: Precioso chalet
adornado en Torrecaballeros, 110
m² útiles, dos dormitorios gran-
des, dos cuartos de baño, salón
grande, terraza acristalada, jardín
privado de 45 m². Calefacción in-
dividual. Buenas vistas. Zona muy
tranquila.

ALZA VENDE: Piso en zona privi-
legiada, junto al Acueducto, tres
dormitorios, servicios centrales,
90 m², parquet.

ALZA VENDE: Inmejorable piso de
220 m², tres dormitorios, dos ba-
ños, tercera planta, dos puertas de
acceso, trastero, servicios centra-
les, parquet, terrazas, exterior.

No le de más vueltas
BUSCAMOS
LO MEJOR PARA USTED

Pº/Ezequiel González, 24
Edificio "San Roque"

44 36 36

C y
CASA YA
ASESORES INMOBILIARIOS
Enrique López Esteban A.P.I. nº 14032
Ezequiel González, 24 Bajo C
(Edificio San Roque)

PISOS A. ESTRENAR
TORRECABALLEROS
Uno, dos y tres
dormitorios.
Parquet.
Calef. individual.
Baño y Trastero.
Primeras calidades.

VENDE LOCAL
José Zorrilla
197 m2
Gran Fachada

VENDE LOCAL
José Zorrilla
500 m2

ALQUILA OFICINAS
San Agustín

ALQUILA OFICINAS
El Salvador

VENDE PISO
Plaza del Corpus, 98 m2, 4
dormitorios, parquet, vistas a
Calle Real.

VENDE PISO
MADRID, Calle Espronceda,
barrio Chamberí, 3 dormito-
rios, parquet, calefacción
central.

VENDE PISO
Calle Real, Cervantes, 86
m2, 2 dormitorios, baño.
MAGNIFICA OCASION

VENDE PARCELA
Rústica, Madrona, 72.000
m2, con casa de 252 m2,
gran piscina, pista de tenis,
frontón.

VENDE CHALET
LOS ANGELES DE SAN
RAFAEL con parcela de
1.300 m2, 140 m2, 4 dormi-
torios, 2 baños, garaje.

VENDE ADOSADO
SAN CRISTOBAL, 167 m2,
2 salones, 3 dormitorios, 2
baños y aseo, garaje, cocina
amueblada, jardín privado,
piscina y tenis comunitario.

VENDE ADOSADO
GARCILLAN, 184 m2, sa-
lon-comedor, 4 dormitorios,
2 baños, garaje, gran jardín
privado. A estrenar.

VENDE CASA
Sepúlveda
Muy céntrica

VENDE LOCAL
Calle Real
120 m2.

CASA YA
BUSCA SOLARES
Y CASAS VIEJAS.

ALQUILA / VENDE
NAVES
Polígono de Hontoria
300 m2. a 2.500 m2.

44 41 64

CASA YA
ASESORES INMOBILIARIOS

Colegio de Agentes de la Propiedad Inmobiliaria de Segovia



La intervención de un A.P.I. garantiza sus operaciones inmobiliarias

Para no perder tiempo ni dinero acuda a un A.P.I. colegiado



MIQUEL TONAR
MT
Ezequiel González, 6
☎ 43 54 61
Fax 43 32 31
Miguel A. Tovar de la Cruz
A.P.I. 10.329

fincas
NOVO
Severo Ochoa, 6-Bajo
☎ 44 17 29
☎ 42 91 18
Fax 44 17 29
José Luis Santalla Novo
A.P.I. 12.948

BATIBERICA
E. GARCIA GIL - A.P.I. 12949
AGENCIA INMOBILIARIA
ALQUILER Y VENTA
GESTION DE PROYECTOS Y OBRAS
C/. San Frutos, 21, 3º - SEGOVIA
TFNOS. 921 - 441217 - 43 71 87

P. BOZA
Vía Roma, 26-2º C
☎ 43 75 05
☎ 43 09 63
Jacob P. Boza López-Escobar
A.P.I. 13.916

VENTAS

SAN JOSE. Piso de 3 dormitorios, 2 armarios empotrados, baño, cocina amueblada con electrodomésticos, calefacción individual. Planta 1ª. 9.800.000 Pts. Tel. 44 17 29.

LA ALBUERA. Urge venta piso en calle principal. 90 m². 3 dormitorios, baño, cocina amueblada, 2 terrazas. Ascensor. Calefacción central. Cuarta planta. 12.500.000 Pts. Tel. 44 17 29.

OBISPO QUESADA. Piso de 4 dormitorios, baño, terraza exterior e interior, calefacción individual tarifa nocturna. Planta 1ª. Tel. 44 17 29.

SAN LORENZO (Junto c/ Las Nieves). Magnífico piso de 3 dormitorios exteriores, 3 terrazas, baño, aseo, cocina amueblada con electrodomésticos, calefacción y agua caliente central. Parquet. Buen precio. Tel. 44 17 29.

JOSE ZORRILLA. Piso de 3 dormitorios, baño, cocina amueblada, calefacción central, 2 terrazas, parquet. Tel. 44 17 29.

MIRASIERRA. Piso de 3 dormitorios, exteriores, baño, cocina amueblada con electrodomésticos, calefacción individual, trastero. Tel. 44 17 29.

CTRA. VALDEVILLA. Piso de 2 dormitorios, salón, baño, cocina amueblada. 2ª planta. Exterior. Rehabilitado. 7.200.000 Pts. Tel. 44 17 29.

URB. TIO PINTADO. Piso de 3 dormitorios, 2 baños, cocina amueblada con electrodomésticos, calefacción y agua caliente central, parquet, jardín y piscina comunitarios. Tel. 44 17 29.

NUEVA SEGOVIA. Piso de 3 dormitorios exteriores, gran baño, cocina amueblada con electrodomésticos, 2 terrazas, calefacción y agua caliente individual, parquet, puerta blindada. Tel. 44 17 29.

EZEQUIEL GONZALEZ (Mahonías). Piso de 5 dormitorios exteriores, 2 baños, cocina amueblada con electrodomésticos, armarios empotrados, parquet, dos entradas ascensor, calefacción y agua caliente central. Garaje. Tel. 44 17 29.

CALLE REAL. Piso de 2 dormitorios. Rehabilitado. Armario empotrado, baño, calefacción individual tarifa nocturna. 3 balcones a calle. Planta 4ª. 11.900.000 Pts. Tel. 44 17 29.

JUNTO EZEQUIEL GONZALEZ. Piso de 4 dormitorios con armarios empotrados, 2 baños completos, cocina a estrenar, 3 terrazas, parquet, calefacción individual. Ascensor. Tel. 44 17 29.

ZAMARRAMALA. Próxima construcción de viviendas de 2, 3 y 4 dormitorios, oficina y garajes cerrados. Magníficas calidades. Facilidades de pago. Iniciamos reserva. Tel. 44 17 29.

LA LASTRILLA. Viviendas para entregar en dos meses. 2 y 3 dormitorios, con garaje, calefacción individual, parquet, cocina amueblada. Desde 9.700.000 Pts. Facilidades. Tel. 44 17 29.

JUNTO PLAZA MAYOR (Plaza del Potro). Próxima construcción de viviendas de 1, 2, 3 y 4 dormitorios. Locales y garajes. Disponemos de proyecto. Facilidades de pago. Iniciamos lista de reservas. Tel. 44 17 29.

SAN CRISTOBAL. Últimas viviendas a estrenar de 2 y 3 dormitorios, baño, aseo, armarios empotrados, calefacción individual. Tel. 44 17 29.

HONTORIA. Último chalet adosado a estrenar. 4 dormitorios, 2 baños, aseo, calefacción individual, armarios empotrados, garaje cerrado, salón con terraza, bodega, parcela individual. Buen precio. Tel. 44 17 29.

ALQUILERES

JUNTO JOSE ZORRILLA. Piso de 4 dormitorios, salón, baño, cocina con terraza, calefacción central. Planta 1ª. 56.000 Pts. total/mes. Tel. 44 17 29.

VIA ROMA. Piso de 3 dormitorios, 2 baños, cocina amueblada, exterior, calefacción y agua caliente individual. Garaje. Tel. 44 17 29.

SAN CRISTOBAL. Piso de 3 dormitorios, a estrenar, con armarios empotrados, salón con terraza, baño, aseo, cocina amueblada, calefacción y agua caliente individual, garaje y trastero. Tel. 44 17 29.

CONDE SEPULVEDA. Piso de 4 dormitorios, armarios empotrados, cocina amueblada, calefacción individual radiante, parquet, puerta blindada, baño, aseo, ascensor. 2ª Planta. Tel. 44 17 29.

LA LASTRILLA. Chalet de 175 m². 3 dormitorios, baño, aseo, armarios empotrados, cocina amueblada, 2 terrazas, calefacción individual, garaje grande. Tel. 44 17 29.

LA ALBUERA. Local instalado de 44 m²., cualquier actividad. Buen precio. Tel. 44 17 29.

VENTAS

C/ CANTARRANAS. Local en planta calle. 70 m². Acondicionado. Tel. 44 12 17.

SANTA COLUMBA. Local en planta calle. 70 m². Diáfano. Tel. 43 71 87.

C/ ROBLE. Locales de varios tamaños. Tel. 44 12 17.

C/ DAOIZ. Local en planta calle. 220 m². Tel. 43 71 87.

VIA ROMA. Local de 240 m². Diáfano. Fachada a calle. Tel. 44 12 17.

EL SALVADOR. Local de 110 m². Apto para almacen o garaje. Tel. 43 71 87.

CTRA. VILLACASTIN. Plaza de garaje. Tel. 44 12 17.

CTRA. SANTA MARIA DE NIEVA. Plaza de garaje. Tel. 43 71 87.

C/ DORADORES. Plaza de garaje. Tel. 44 12 17.

C/ CUELLAR. Plaza de garaje. Tel. 43 71 87.

C/ LAS NIEVES. Vivienda de 3 dormitorios. Totalmente amueblada. Tel. 44 12 17.

VIA ROMA. Vivienda de 3 dormitorios. Garaje y trastero. Tel. 43 71 87.

C/ CAPITAN PERTEGUER. Vivienda de 3 dormitorios. Trastero. Tel. 44 12 17.

C/ LOS COCHES. Viviendas de nueva construcción. Gran calidad. Garaje y trasteros. Tel. 43 71 87.

C/ MADRONA. Dúplex de nueva construcción. Garaje. Tel. 44 12 17.

C/ GASCOS. Casa para rehabilitar. 360 m². de construcción. Jardín. Tel. 43 71 87.

C/ LAS LASTRAS. Vivienda de 4 dormitorios. Tel. 44 12 17.

SAN JOSE. Vivienda de 3 dormitorios. 77 m². Tel. 43 71 87.

BOCEGUILLAS. Vivienda de 3 dormitorios. 80 m². Tel. 44 12 17.

MARUGAN. Chalet de 90 m². con parcela de 2.500 m². Tel. 43 71 87.

TORRECABALLEROS. Finca rústica de 5.560 m². Tel. 44 12 17.

ZAMARRAMALA. Finca rústica de 8.400 m². Tel. 43 71 87.

MARUGAN. Parcelas edificables. Diferentes tamaños. Tel. 44 12 17.

LA LASTRILLA. Parcelas edificables. Diferentes tamaños. Tel. 43 71 87.

CASLA. Parcelas urbanizadas de 240 m². a 450 m². Tel. 44 12 17.

NAVAFRIA. Pisos y dúplex de nueva construcción. Tel. 43 71 87.

PALAZUELOS. Viviendas de nueva construcción. Tel. 44 12 17.

NAVAS DE RIOFRIO. Vivienda de 4 dormitorios. Junto Estación de Ferrocarril. Jardín, patio, porche, bodega, piscina y garaje. Tel. 43 71 87.

POLIGONO DE HONTORIA. Nave industrial de 1.000 m². construidos más parcela. Acondicionada. Tel. 44 12 17.

ALQUILERES

CTRA. VILLACASTIN. Local de 120 m². Acondicionado. Tel. 43 71 87.

EZEQUIEL GONZALEZ. Local de 300 m². Acondicionado. Divisible. Tel. 44 12 17.

C/ VELAZQUEZ. Almacén o garaje. Varios coches. Tel. 43 71 87.

C/ SANTA ISABEL. Local de 155 m². Acondicionado. Tel. 44 12 17.

CTRA. VILLACASTIN. Plaza de garaje. Tel. 43 71 87.

EDIFICIO SAN ROQUE. Plaza de garaje. Tel. 44 12 17.

C/ CAÑO GRANDE. Plaza de garaje y trastero. Tel. 43 71 87.

PLAZA PEÑASCAL. Vivienda de 2 dormitorios. Tel. 44 12 17.

PLAZA MAYOR. Despacho profesional. Tel. 43 71 87.

C/ LARGA. Despacho profesional de 70 m². Tel. 44 12 17.

MUERTE Y VIDA. Viviendas de 3 y 4 dormitorios. Cocina amueblada. Tel. 43 71 87.

C/ SAN QUIRCE. Vivienda de 4 dormitorios. Amueblada o sin amueblar. Tel. 44 12 17.

FERNANDEZ LADREDA. Despacho profesional. Amueblado. Tel. 43 71 87.

C/ DOCTOR PICHARDO. Vivienda de 2 dormitorios. Sin amueblar. Tel. 44 12 17.

C/ LAS NIEVES. Vivienda de 3 dormitorios. Amueblada. Tel. 43 71 87.

PLAZA MAYOR. Apartamento de 2 dormitorios. Sin amueblar. A estrenar. Tel. 44 12 17.

TRASPASO. Varios negocios de hostelería. En funcionamiento. Tel. 43 71 87.

POLIGONO NICOMEDES GARCIA. Venta a alquiler de nave industrial. 725 m². construidos más parcela. Acondicionada. Servicios y oficina. Tel. 44 12 17.

VENTAS

URB. CAMINO REAL. 1ª fase. Pisos de 1, 2 y 3 dormitorios. Desde 6.700.000 Pts. Amplias zonas de recreo. Inmejorables calidades. Excelente oportunidad; ¡Aprovéchela!. Tel. 43 59 50.

URB. ALTOS DE SAN CRISTOBAL. 3 últimas viviendas, llave en mano. 3 dormitorios, garajes anexos. Zonas de jardín privadas. Piscina. También a la venta locales comerciales con amplias fachadas y fácil acceso. Tel. 43 54 61.

URB. ALTOS DE SAN CRISTOBAL. 4ª Fase. Pisos de 3 dormitorios. Garajes anexos. Piscina. Zonas ajardinadas. Entrega de llaves para Noviembre-1.995. Con las calidades que ya conoce. Visitenos los fines de semana en la obra y festivos. Tel. 43 54 61.

SAN CRISTOBAL NUEVA PROMOCION. Viviendas a pie de carretera. 3 y 4 dormitorios. Jardines privados. Garaje. Zonas comunes con piscina. Amplias terrazas. Inmejorables calidades. Pero lo mejor es el precio: desde 11.600.000 Pts. Amplias facilidades. Tel. 43 59 50.

JUNTO JOSE ZORRILLA. Última vivienda, 3 dormitorios. Garaje opcional. Tel. 43 59 50.

JUNTO PLAZA MAYOR. Próximas viviendas, 1, 2, 3 y 4 dormitorios. Tel. 43 54 61.

VIA ROMA. (A dos pasos del Acueducto). Pisos en construcción, 3 y 4 dormitorios. Dúplex con garaje. Tel. 43 59 50.

JUNTO VIA ROMA. Piso 3 dormitorios. 2 baños. Garaje, trastero, cocina amueblada. Mejoras. Tel. 43 54 61.

JUNTO VIA ROMA. (Tío Pintado) Piso de 3 dormitorios, 2 baños, garaje. Tel. 43 59 50.

FRENTE ESTACION FERROCARRIL. Piso 4 dormitorios. 2 baños, garaje, terraza 20 m. Posibilidad de alquiler. Amueblado. Tel. 43 54 61.

CARRETERA VILLACASTIN. Piso de 3 dormitorios, 1 baño, calefacción individual. Planta 1ª. Totalmente reformado y amueblado. Tel. 43 54 61.

BARRIO EL CARMEN. Piso 4 dormitorios, 2 baños. Duplex. Trastero. Para reformar. Tel. 43 59 50.

BARRIO EL SALVADOR. Piso 3 y 4 dormitorios. Ya construidos y en construcción. Tel. 43 54 61.

C/ LOS COCHES. Piso 4 dormitorios. 2 baños. Trastero, Planta tercera. Tel. 43 59 50.

BARRIO SAN JOSE. Piso de 3 dormitorios, 1 baño, recién reformado. Tel. 43 54 61.

BARRIO SAN JOSE. C/ Hnos. Martínez Aguilar. Piso de 3 dormitorios, 1 baño. Parquet, puerta blindada. Recién reformado. ¡oportunidad! Tel. 43 59 50.

JUNTO JOSE ZORRILLA. Piso de 4 dormitorios. Exterior. Sólo 15.000.000 Pts. Tel. 43 54 61.

C/ SAN QUIRCE. Piso de 3 dormitorios, 2 baños, armarios empotrados, calefacción individual, plaza de garaje doble. Tel. 43 59 50.

C/ CURTIDORES. Piso de 3 dormitorios, 2 baños, garaje, calefacción individual. 102 m². útiles. Tel. 43 54 61.

ALQUILERES

JUNTO VIA ROMA. Piso de 3 dormitorios, 2 baños, trastero. Sin amueblar. Tel. 43 54 61.

CALLE RIAZA. (Junto Vía Roma). Piso de 3 dormitorios. Amueblado. Tel. 43 59 50.

CALLE FRENTE JUVENTUDES. (El Carmen) 3 dormitorios, amueblado. Tel. 43 54 61.

CTRA. VILLACASTIN. Piso de 3 dormitorios, 2 baños. Garaje opcional. Amueblado. Tel. 43 59 50.

C/ OCHOA ONDATEGUI. (junto Acueducto). Piso de 3 dormitorios. Calefacción individual. Sin gastos de comunidad. Planta 3ª. Tel. 43 54 61.

JOSE ZORRILLA. Pisos de 3 y 4 dormitorios. Sin amueblar. 2 baños, trastero. Tel. 43 54 61.

NUEVA SEGOVIA. Chalet, 3 dormitorios, 1 baño, 1 aseo. Garaje, bodega, jardín. Tel. 43 59 50.

C/ VELARDE. Piso de 1 dormitorio, baño, tarima. Sin amueblar. Tel. 43 54 61.



- 07.00.- RING RING
- 09.30.- SELVA MARIA
- 10.45.- CORAZON SALVAJE
- 11.25.- NOTICIAS
- 11.30.- PASA LA VIDA
- 13.55.- NOTICIAS
- 14.00.- INFORMATIVO TERRITORIAL
- 14.30.- LA COCINA DE KARLOS ARGUINANO
- 15.00.- TELEDIARIO-1
- 15.40.- EL TIEMPO
- 15.45.- AGUJETAS DE COLOR DE ROSA
- 17.15.- SE HA ESCRITO UN CRIMEN
- 18.05.- NOTICIAS
- 18.10.- VAMOS TIRANDO
- 18.35.- LAS GEMELAS DE SWEET VALLEY
- 19.00.- LA DOCTORA QUINN
- 20.00.- INFORMATIVO TERRITORIAL
- 20.20.- GENTE EN CARTELERA
- 21.00.- TELEDIARIO-2
- 21.37.- EL TIEMPO
- 21.40.- TESTIGO DIRECTO
- 22.45.- OPERALIA II
- 01.00.- TELEDIARIO-3
- 01.30.- TELEFILME
- 02.30.- SIN FRONTERAS (R.)
- 03.25.- TESTIMONIO
- 03.30.- ¿COMO LO VEIS?
- 03.55.- ¿COMO LO VEIS? (R.)
- 04.25.- TELEDIARIO-4
- 04.55.- DESPEDIDA Y CIERRE



- 06.00.- EURONEWS
- 07.30.- LA 2. NOTICIAS
- 08.45.- THAT'S ENGLISH
- 09.00.- LA 2. NOTICIAS
- 09.10.- LOS DESAYUNOS DE RADIO 1
- 10.00.- TV. EDUCATIVA: LA AVENTURA DEL SABER
- 11.15.- LOS FRUTOS DE EL DORADO
- 12.35.- NORTHWOOD
- 13.00.- LA 2. NOTICIAS
- 13.00.- PINNIC
- 15.00.- CIFRAS Y LETRAS
- 15.30.- EL MUNDO DE LA NATURALEZA
- 16.30.- TENDIDO CERO
- 17.00.- LA PELICULA DE LA TARDE: "La furia de los justos". Dirección: Mark Robson. Intérpretes: Glenn Ford, Dorothy McGuire. En San Juno Village, la "noche de las lubinas" congrega a todos los pescadores de la comarca cuando faltan pocas horas para que se levante la veda de esta especie. Una muchacha es asesinada esa noche, acusándose del crimen a un joven mexicano, Chaves. Un profesor universitario, David Blake, sin experiencia en casos criminales, se encarga de la defensa de Chaves. Muy pronto, el abogado se verá envuelto en una especie de montaje publicitario en el que el caso Chaves es manipulado por una organización comunista que presenta al mexicano como una víctima del racismo imperante en el país.
- 19.00.- PREGUNTAS Y RESPUESTAS
- 20.00.- ZONA FRANCA
- 20.30.- ZONA DE JUEGO
- 21.00.- LINGO
- 21.35.- LA 2. NOTICIAS
- 21.55.- HOY EN EL PARLAMENTO
- 22.00.- ARTE: LA NOCHE TEMATICA
- 01.00.- CINE CLUB PAREJAS DE HOLLYWOOD: "Intermezzo". Dirección: Gregory Ra-

toff. Intérpretes: Ingrid Bergman, Leslie Howard. Holger, violinista de gran renombre mundial, no puede evitar, a pesar de estar casado, sentir un apasionado y creciente amor por Anita, la hija de su maestro de música. Sus sentimientos son correspondidos por la muchacha, y a partir de entonces ambos amantes iniciarán un romance, ensombrecido por la tragedia, que constituirá un eterno peregrinaje, desde Nueva York a Estocolmo, Francia, la isla de Capri... Será un intento de escapar a las responsabilidades de Holger y construirse una nueva vida, independiente y feliz.

- 02.10.- TENIS
- 03.40.- DESPEDIDA Y CIERRE



Antena 3 Televisión

- 07.00.- NOTICIAS
- 07.20.- CLUB MEGATRIX
- 09.30.- MI AMADA BEATRIZ
- 10.30.- SANTA BARBARA
- 11.30.- LOS MEJORES AÑOS
- 12.00.- HART Y HART
- 13.00.- BONANZA
- 14.00.- ALF
- 14.30.- EL PRINCIPE DE BEL AIR
- 15.00.- NOTICIAS
- 15.35.- TELECINE
- 17.35.- EL EQUIPO A
- 18.30.- SOMOS DIEZ
- 19.30.- LOS SIMPSON
- 20.00.- LOS VIGILANTES DE LA PLAYA
- 20.30.- A TODA PAGINA
- 21.00.- NOTICIAS
- 21.35.- TRES HIJOS PARA MI SOLO
- 22.15.- QUERIDA FAMILIA
- 00.00.- HERMIDA Y CIA
- 01.30.- NOTICIAS
- 02.00.- CINE DE MADRUGADA
- 03.30.- TELEVENTA
- 05.00.- CINE DE MADRUGADA
- 06.15.- LA LLAMADA DEL OESTE
- 06.45.- TELENOTICIAS



- 06.00.- ENTRE HOY Y MAÑANA
- 06.30.- LAS NOTICIAS TITULARES
- 07.45.- BESAME LICIA
- 08.10.- MR. T
- 08.35.- SUPERMARIO BROS
- 09.00.- LUPIN
- 09.25.- VECINAS DE PAPA
- 09.50.- MUJERES PELIGROSAS
- 11.00.- MATINAL DE CINE: "Alison". Director: Eric Till. Intérpretes: Nicky Giadani, Shirley Douglas. Una chica jove e ingenua es arrestada en la frontera de México por tráfico de cocaína.
- 12.55.- LAS NOTICIAS. AVANCE
- 13.00.- MCGIVER
- 14.00.- LAS CHICAS DE AL LADO
- 14.30.- LAS NOTICIAS
- 15.05.- ¿QUE ME DICES!
- 15.35.- TARDE DE CINE: "Perfectos desconocidos". Director: Gilbert Cates. Intérpretes: Henry Winkler, Patty Duke. Nancy Klein sufre un accidente de tráfico y entra en coma profundo. Está embarazada pero su marido Martin, quiere, ante todo, salvarla a ella.
- 17.35.- CONAN
- 18.05.- VR TROOPERS
- 18.35.- POWER RANGERS
- 19.00.- LAS NOTICIAS. AVANCE
- 19.05.- LA RULETA DE LA FORTUNA
- 19.50.- SU MEDIA NARANJA
- 20.30.- LAS NOTICIAS
- 21.10.- TELECUPON

- 21.15.- KARAOKE
- 21.40.- MEDICO DE FAMILIA
- 22.50.- MELROSE PLACE
- 23.40.- ESTA NOCHE... CRUZAMOS EL MISSISSIPPI
- 00.45.- ENTRE HOY Y MAÑANA
- 01.15.- MADRUGADA DE CINE: "Un inolvidable curso en París". Dirección: William Huyck. Intérpretes: Miles Chaplin, Blanche Baker.
- 03.10.- NOVEDADES INCREIBLES
- 03.35.- SE BUSCA VIVO O MUERTO



- 08.00.- REDACCION. NOTICIAS
- 08.05.- ABC WORLD NEWS. CON PETER JENNINGS
- 08.30.- DIBUJOS ANIMADOS: "Tic Tac Toons"
- 08.55.- REDACCION. NOTICIAS
- 09.00.- BUENOS DIAS. BUENOS CLIPS
- 09.25.- PRIMER PLANO
- 09.52.- REDACCION. NOTICIAS
- 10.00.- CINE: 100 AÑOS DE CINE. HOLLYWOOD INDEPENDIENTE
- 10.55.- CINE: "Atrapado por su pasado"
- 13.30.- LOS 40 PRINCIPALES
- 14.00.- TELESERIE: "Mi viejo rockero"
- 14.25.- MAS DEPORTE
- 14.55.- REDACCION NOTICIAS
- 15.00.- RALLY DE CATALUÑA
- 16.01.- CINE: "Lo que queda del día"
- 18.08.- CINE: "Volver a enamorarse"
- 19.35.- DIBUJOS ANIMADOS: EL CRITICO
- 20.00.- AVANCE. REDACCION
- 20.05.- DEPORTE: RALLY DE CATALUÑA
- 20.30.- LO + PLUS
- 21.30.- REDACCION. NOTICIAS
- 21.53.- CONTRARELOJ
- 22.00.- NATIONAL GEOGRAPHIC EN CANAL+: "Yellowstone, territorio coyote"
- 22.54.- CINE: "Demolition man"
- 01.24.- MUSICA NOCHE: "MISA SOLEMNE DE BERLIOZ"
- 01.53.- FUTBOL: LIGA INGLESA
- 03.40.- CINE: "La vida de bohemia"
- 05.56.- CINE: "Atrapado por la violencia"
- 07.05.- ABIERTO EN CANAL



TELEMADRID

- 07.30.- A SABER
- 08.00.- LA BANDA DE...
- 09.00.- PONTE VERDE
- 09.45.- TELE EMPLEO
- 10.00.- TELENOTICIAS
- 10.30.- MADRID DIRECTO
- 11.30.- SIRENAS
- 12.40.- CAZAFANTASMAS
- 13.05.- DANIEL EL TRAVIESO
- 13.30.- CASPER CLASSICS
- 14.00.- TELENOTICIAS
- 14.55.- EL TIEMPO
- 15.00.- ROSEANNE
- 15.30.- CINE DE TARDE
- 17.30.- EL PROGRAMA DE ANA
- 18.45.- TELE EMPLEO
- 19.00.- MADRID DIRECTO
- 20.30.- TELENOTICIAS
- 21.25.- EL TIEMPO
- 21.30.- QUE PASO CON...
- 23.30.- CINE
- 01.30.- TELENOTICIAS
- 01.35.- CINE SALA DE MADRUGADA
- 03.30.- INFORMACION C.A.M.

ADVERTENCIA

EL ADELANTADO no se responsabiliza de los continuos cambios de programación que, a última hora, introducen las diferentes cadenas de televisión.

40 Semana Internacional de Cine de Valladolid

El año de las óperas primas

ANDRES P. LLORENTE

Tras los consagrados Claude Sautet y Marion Hänsel que triunfaban en la jornada anterior, ayer empezaba el desfile de las múltiples óperas primas que nos esperan. Las de ayer son películas que, aun notándose la distancia con la madurez y maestría de los antes citados, sin embargo se erigen como propuestas sumamente interesantes y muy dignas de tener en consideración.

"Denise te llama" es una curiosa comedia americana repleta de diálogos, sólo que todos ellos se mantienen por línea telefónica. Esa es la apuesta del debutante Hal Salwen. Pero incluso condicionada por esa permanente relación a través del teléfono, la película se sostiene siempre y tiene su particular gracia pero incluso se permite el lujo de colar, en un segundo nivel de lectura, una brillante reflexión sobre las difíciles relaciones personales en un mundo como el nuestro que, paradójicamente, nunca como ahora había tenido tanta facilidad en el uso de los medios de comunicación.

También "Rude" supone el debut de Clement Virgo, un jamaicano afincado en Canadá, y también es una película interesante y sorprendente por cuanto nos muestra una parcela bastante explotada por la cinematografía norteamericana pero de forma poco común; jalonada por las chocantes peroratas de una locutora de una emisora pirata, como sucedía en "American Graffiti", se desarrolla una muy corta historia protagonizada con cierta intensidad por unos traficantes de droga para, en el fondo, acabar cuestionando la idoneidad de su "modus vivendi".

La sección oficial a concurso se completaba ayer con un filme israelí, "Bajo el árbol Domim", de Eli Cohen, que supone de hecho la continuación de aquella película que ganara hace seis años la espiga de oro de la 23 Seminci, "El verano de Aviya". Realizada por el mismo equipo técnico y artístico y también basada en la novela de Gila Almagor, retoma el personaje de Aviya unos años después. Es evidente en ella el esfuerzo e ilusión pero el guión es flojo, teniendo que buscar el dramatismo en episodios transversales y desde luego no cabe ya el efecto sorpresa que tanto pesaría en el jurado de 1989 para otorgar el máximo galardón.



Televisión Segovia

- 14.00.- DOCUMENTAL
- 14.30.- SEGOVIA HOY
- 15.00.- CIENCIA Y NATURALEZA
- 15.30.- SEGOVIA HOY

- 16.00.- ENCUENTROS
- 18.00.- SEGOVIA HOY
- 18.30.- SEGOVIA DEPORTIVA
- 19.30.- DIBUJOS ANIMADOS
- 20.00.- COSTUMBRES, HISTORIAS Y OTRAS FORMAS DE VIDA
- 20.30.- SEGOVIA HOY
- 21.15.- CINE DE NOCHE
- 23.00.- SEGOVIA HOY
- 23.45.- ENCUENTROS

CARTELERA

MULTICINES MIRO

SALA 1

Laborables: 7,30 tarde y 10,30 noche
Sábado y festivos: 5, 7,30 t. y 10,30 n.

La película más esperada de nuestro internacional
ANTONIO BANDERAS:
"DESPERADO"

SALA 2

Sesiones diarias: 7,30 t. y 10,30 n.

MEL GIBSON - SOPHIE MARCEAU
"BRAVEHEART"
Miércoles: 5 tarde
"La isla del diablo"

SALA 3

Laborables: 7,30 tarde

"Johnny Mnemonic"
(El fugitivo más buscado del futuro)
Sesiones diarias: 10,30 noche
"CARRINGTON"

SALA ZULOAGA

Laborables: 7,45 tarde
Sábado y festivos: 5,15 y 7,45 tarde

"La flor de mi secreto"
Sesiones diarias: 10,45 noche
"APOLO 13"

EL ADELANTADO DE SEGOVIA

BURBUJAS

EDUCAR CONTRA EL RACISMO

Los sistemas educativos europeos deben contribuir a la lucha contra el racismo y la xenofobia y a la integración de personas de diferentes orígenes étnicos, culturales y religiosos, acordaron ayer los ministros de Educación de la Unión Europea. Los Quince pidieron a la Comisión Europea que coopere con los estados miembros para asegurar que los programas comunitarios de enseñanza fomenten la lucha contra el racismo y la xenofobia. "La formulación práctica de la resolución corresponderá a los propios centros educativos", señaló el ministro español de Educación, Jerónimo Saavedra, que presidió la reunión del Consejo de Ministros de la UE. Consideró que problemas relacionados con el racismo y la xenofobia "existen en todos los países de la UE" y que por ello se hace necesario poner en práctica nuevos métodos de enseñanza, sobre todo en los entornos de los centros urbanos donde hay mayor mezcla de grupos étnicos. Saavedra precisó que en España "ya hay experiencias en grupos de raza gitana y otros grupos marginales de suburbios". Los Quince destacaron el "importantísimo papel de la educación en la prevención y erradicación de prejuicios y actitudes racistas y xenofobas".

MISCELANEA

Sus restos mortales serán incinerados hoy en Madrid

Muere el presentador Kiko Ledgard tras un fallo cardiaco

El popular presentador y actor de televisión Kiko Ledgard falleció hacia las seis de la mañana de ayer, tras un fallo cardiaco, en su domicilio de Majadahonda (Madrid) a los 76 años de edad, según informaron a Efe fuentes de la familia.

Madrid (Efe).— Su cadáver fue trasladado a la sala seis del tanatorio de la M/30, donde quedó instalada la capilla ardiente. Los restos mortales de Ledgard, serán incinerados esta tarde en el cementerio de La Almudena, según las mismas fuentes familiares.

Kiko Ledgard nació en Lima (Perú) el 28 de noviembre de 1918. En 1971 llegó a España con su familia y un año más tarde inició su trabajo como presentador en TVE con Chicho Ibáñez Serrador.

"Ultimamente estaba, como diría yo, muy dulce, como si supiera lo que le iba a pasar, aunque nadie se esperaba su muerte y muchas personas hubieran querido verle, porque era muy querido", destacó Tip, uno de sus hijos.

La familia, según Tip, no está segura de la hora porque en esos momentos estaba solo, aunque tienen la certeza de que murió tranquilo. "Estaba un poco decaído últimamente y le hicieron varios chequeos, aunque daba sus paseos todos los días", puntualizó Tip.

Después de trabajar en su país, vino a España con su familia en 1971 y un año más tarde



TELEFOTO EFE

"Un, dos, tres" convirtió a Ledgard en un personaje muy popular.

iniciaba sus trabajos en Televisión Española como presentador.

Su primer programa fue "Hoy también es fiesta", dirigido al mundo infantil. Después siguieron "Todo es posible en domingo", "300 millones" y, sobre todo, "Un, dos, tres, responde otra vez". Este último convirtió a Kiko Ledgard en una de las figuras más populares del mundo del espectáculo en España.

En 1973 sufrió el primero de una serie de infartos del miocardio y en mayo de 1981 tuvo un grave accidente al caer desde

una altura de siete pisos en un hotel de Lima, cuando presentaba a la prensa dos nuevos concursos que anunciaban su reaparición en televisión. Desde entonces no volvió a reaparecer en televisión.

Por otra parte, los restos mortales de Juan Antonio Jiménez Muñoz, que fue componente del grupo rumbero "Los Chichos" y que murió el domingo a caer al vacío desde un segundo piso, fueron enterrados ayer en el cementerio madrileño de Carabanchel, según informaron a Efe fuentes familiares.

● Nick Faldo, golfista británico de 38 años, ha ofrecido a su esposa Gill 7,5 millones de libras para alcanzar un acuerdo de divorcio, reveló ayer, lunes, un periódico londinense. Padre de tres hijos, Faldo quiere iniciar una nueva vida en Estados Unidos con la joven Brenna Cepelak, de 20 años. La millonaria oferta se realizó después de que el golfista consultase con sus abogados sobre la suma adecuada que le correspondería a su esposa en un acuerdo de divorcio, con el fin de poner fin a nueve años de matrimonio. Según "The Sun", Gill, de 37 años, tendría la custodia de sus tres hijos, Natalie, de nueve años; Matthew, de seis; y Georgia, de dos años, pero los pequeños podrán visitar a su padre.

● La amiga de un estadounidense residente en Madrid que le contó por teléfono que se iba a suicidar llamó desde los EE.UU. al 091 para advertir de las intenciones de su amigo, que pudo salvarse a pesar de haber ingerido 50 pastillas cuando la Policía logró entrar en su casa. La Jefatura Superior de Policía explicó ayer que la llamada la hizo, minutos antes de la una de la madrugada del lunes, desde San Francisco, una norteamericana que aseguró al agente del 091 que un amigo suyo le acababa de comunicar desde Madrid su intención de suicidarse. Tras la llamada, la Policía accedió a la vivienda desde la casa de un vecino y salvó la vida del estadounidense.

HOY NO ES FIESTA

Seis meses de cárcel por negociar con "mirós" falsos

Copenhague (Efe).— La Audiencia de Gladsaxe (Dinamarca) condenó ayer, lunes, a seis meses de prisión condicional a un comerciante de arte que vendió 200 litografías falsas del pintor español Joan Miró por un valor de 3,8 millones de coronas (690.000 dólares).

El condenado, de 37 años, cuyo nombre se reserva según la Ley, niega su culpabilidad y alega que su proveedor, en quien tiene gran confianza, le garantizó que las litografías eran auténticas.

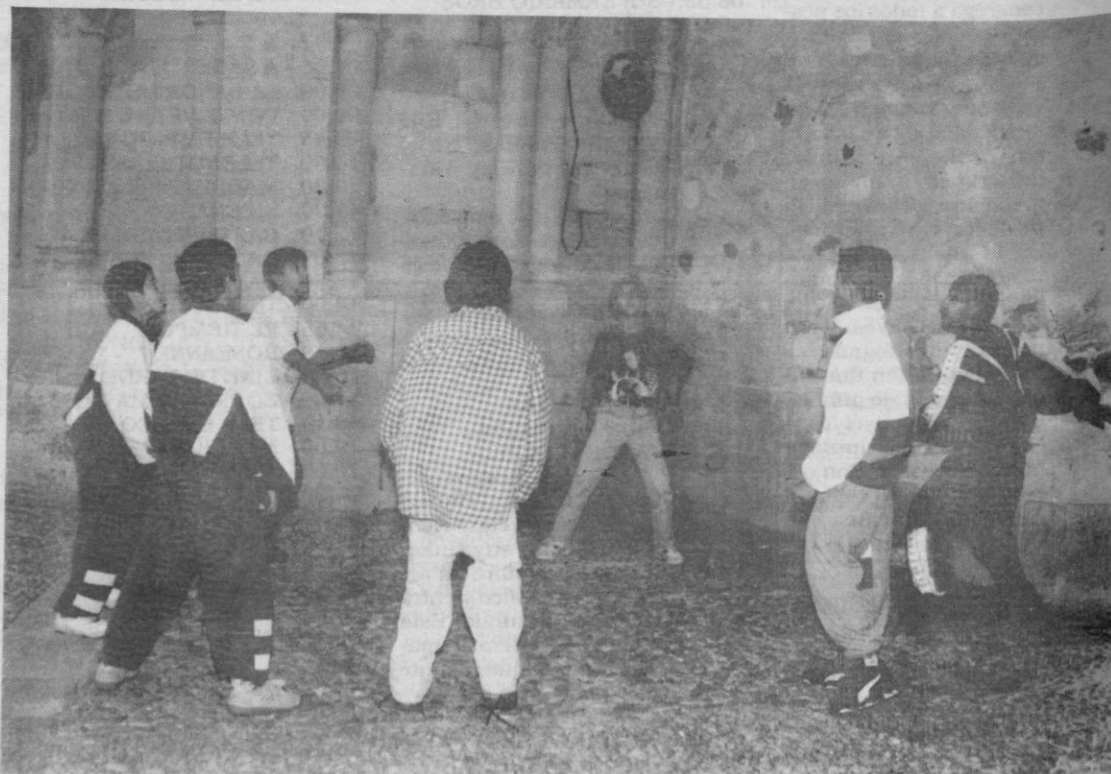
La condena forma parte de una serie de penas de prisión decretadas por tribunales de Suecia y Estados Unidos sobre lo que constituye uno de los mayores casos de falsificación de obras de arte descubiertos en los países nórdicos.

Según se desprende del juicio, el condenado recibió de un mercader de Nueva York, que tenía también como cliente a una galería de Gotemburgo (Suecia), un total de 1.700 "mirós" falsos que se vendieron entre 8.000 y 40.000 coronas (de 1.500 a 7.300 dólares) cada uno.

En enero de 1992, la Policía danesa se incautó de 664 supuestas litografías de Miró, de las que 145 fueron enviadas al Museo Miró de Barcelona para su identificación.

Los expertos identificaron entre éstas una como auténtica, 36 como "dudosas", 102 como "originales falsos" (copias sin intervención del artista), tres como falsificaciones y otras tres como reproducciones sin valor comercial.

VISTO Y NO VISTO



LA ESPERA.— El grupo de chavales que aparece en la fotografía espera pacientemente que la ley de la gravedad surta su obligado efecto, haciendo volver el balón hasta el suelo. Pero, puestos a esperar, ellos y todos los menores residentes en el casco antiguo ansían que alguien se acuerde de ellos y les sorprenda algún día con algún espacio adecuado para jugar. ¿Hasta cuándo tendrán que convertir las plazas y calles en improvisados campos de fútbol?— (Foto: Juan Martín).